

Куриные сердечки на шпажках



Отношение к субпродуктам зависит, наверное, от того, попадались ли вам красиво и вкусно приготовленные блюда из них. Куриные сердечки на шпажках скорее отнесу к разряду “красивых” блюд. Хлопотно, на выходе “с чайную ложку”, но на стол подать не стыдно мягко говоря. И все ингредиенты доступны и все сезонны. (рецепт по ссылке)

#пицца #курица #кунжут #food #chicken #sesame



Куриные сердечки на шпажках. Ингредиенты.

Куриные сердечки – 600 г
Апельсиновый сок – 4 ст. л.
Лимонный сок – 2 ч. л.
Соевый соус – 2 ст. л.
Чеснок – 2 зубчика
Растительное масло – 1 ст. л.

Перец чили – 1 шт.

Корень имбиря – 2 см

Свежемолотый чёрный перец по вкусу

семена кунжута



Куриные сердечки на шпажках. Приготовление.

У сердечек отрезать оторванную часть, без неё они выглядят гораздо аккуратнее. Промыть сердечки от сгустков крови.

Замочить сердечки в ледяной воде на 30 минут, вновь тщательно промыть, обсушить.

Для маринада чеснок измельчить, перец чили нарезать, удалив семена, корень имбиря натереть. Смешать половину апельсинового и лимонный соки, соевый соус, чеснок, чили, имбирь, чёрный перец, выложить в маринад сердечки, тщательно перемешать, убрать в холодильник на 2-3 часа. В процессе маринования несколько раз перемешать сердечки.

Освободить сердечки от маринада, нанизать на деревянные шпажки. Обжарить со всех сторон. В сковороду налить апельсиновый сок (1-2 ст. л.), готовить еще пару минут, всё время переворачивая шпажки. Подавать к столу, посыпав семенами кунжута.



[Фанатов Google+ приглашаю в мои круги.](#)

Была бы курочка, а как приготовить мол и сами знаем... Спорить

не буду. Посмотрите одним глазком, какую прелесть можно сделать. [Курица в карамельном маринаде](#), один. [Мраморная куриная колбаса](#), два. [Салат из куриной печени](#), три. И е говорите потом, что вы не знали про эти замечательные рецепты.