



Вкусный куриный шашлык с ананасами в соевом соусе с медом, можно приготовить и дома - на шпажках, и на мангале на шампурах.

Ингредиенты:

- куриное филе - 400 г
- консервированные или свежие ананасы - 300 г
- соевый соус - 0,5 ст.
- мед - 3 ст.л.
- сок 1 лимона или 1-2 ст.л. уксуса

- чеснок - по желанию

Приготовление:

Если шашлык будет готовиться на деревянных шпажках - замочить шпажки в воде на 30-40 минут.

Куриное филе нарезать небольшими кусочками.



Соевый соус, перец чили и лимонный сок по вкусу, соль-перец - по вкусу. По желанию



Мясо залить маринадом и поместить на 20-30 минут в холодильник.



Кольца ананаса нарезать на кусочки.



Нанизать маринованное куриное филе на шпажки, чередуя с кусочками ананаса.



Подавать с любимым соусом. Приятного аппетита!



Приятного аппетита!