

Dania główne

Szaszłyki z kurczaka z egipską mieszanką przypraw dukkah

Autor [Marc Fosh](#)

Czas przygotowania:

20 min

Dla ilu osób:

4

Składniki

Do przygotowania kurczaka:

- 500 g piersi z kurczaka pokrojonego w kostkę
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- Zielona sałata i limonka do dekoracji

Składniki do mieszanki przypraw dukkah:

- 250 g nasion sezamu
- 135 g nasion kolendry
- 100 g orzechów laskowych
- 75 g nasion kminku
- Sól i pieprz do smaku

Metoda

Przygotowanie:

0

Gotowanie:

0

Dla ilu osób:

4

Trudność:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Polish (Poland)'] 3

1. Lekko upraż nasiona i orzechy w rozgrzanym piekarniku (ok. 250 ° C), aż zaczną nabierać barwy i uwolnią swój aromat.
2. Zamontuj szatkownicę MQ 20 do odpowiedniego blendera ręcznego. Wsyp nasiona i orzechy i zblenduj, aby uzyskać sypką mieszankę. Blender posiada aż 21 różnych prędkości, które umożliwiają indywidualne dostosowanie prędkości według potrzeb. Kontynuuj blendowanie za pomocą pracy pulsacyjnej i nie zwiększaj zbyt szybko prędkości. Przenieś składniki do miski.
3. Pokrój pierś kurczaka w grube 3-centymetrowe kawałki, a następnie umieść na drewnianym szpikulcu. Dopraw solą i pieprzem.
4. Obtocz szaszłyki z kurczaka mieszanką przypraw dukkah równomiernie z każdej strony.
5. Rozgrzej patelnię grillową lub nastaw grill w piekarniku na najwyższą temperaturę. Połóż szaszłyki z kurczaka na patelni lub grilluj i piecz przez 2–3 minuty z każdej strony albo do uzyskania złotego koloru, tak, aby kurczak nie był surowy w środku.
6. Podawaj z dodatkiem chrupkiej zielonej sałaty lub z kawałkiem limonki.

Mieszanka przypraw dukkah świetnie sprawdzi się także w formie szybkiej przystawki, wymieszana z oliwą z oliwek i podana z pieczywem. Aby uzyskać żywszy kolor, możesz zastąpić orzechy laskowe pistacjami.