

Anticucho Tavuk Şiş

Toplam 28 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~274 kcal

Açılış 7/10

Anticucho tavuk şiş, tavuğu sirke ve baharatla marine ederek Peru usulü dumanlı bir sokak yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but kuşbaşı
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 diş Sarımsak

Yapılış

1. Tavuk but kuşbaşını sirke, kimyon ve sarımsakla harmanlayın.
2. Karışımı buzdolabından az 1 saat marine edin.
3. Tavuk parçalarını şişlere eşit büyüklükte dizin.
4. Izgarayı yüksek ısıya getirin ya da fırını 220°C'ye ısıtın.
5. Şişleri çevirerek 10-12 dakika pişirin, ardından servis edin.

PÜF NOKTASI

Marineyi koyu tutmak şişte karamelleşmeyi artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış patates ve aji sosla, şişleri sıcakta tabakta sunun.