LÜTENİTSALI IZGARA TAVUK ŞİŞ

Penguen Lütenitsa
4 adet tavuk but eti (şiş için doğranmış)
Bir adet limon
4 diş sarımsak (ezilmiş)
Karabiber
Tuz
Zeytinyağı
Taze soğan
Yarım su bardağı tavuk suyu
Köri

Tavuk etini zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber, sarımsak ile karıştırıp en az 1 saat buzdolabında marine edin.
Tavuk etlerini şişlere geçirip ızgarada pişirin, servis tabağına alın.
Üzerine sıcak tavuk suyu ile çırptığınız Penguen Lütenitsa sosu gezdirip taze soğan ve köri serpin ve bekletmeden servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138091 • adı:Lütenitsalı Izgara Tavuk Şiş • gönderen:sukunet • indirme tarihi:30.03.2024 - 02:28