

## Ингредиенты:

Куриные бедрышки – 6 шт.

Перец красный молотый –

1-2 щепотки

Для маринада:

Соус соевый – 100 мл

Лимон – 1 шт.

Лук репчатый – 1-2 шт.

Зелень петрушки – 1 пучок

или зелень укропа – 1 пучок

Количество порций: 6

## Этап приготовления:

1. Как замариновать шашлык из курицы:
2. Куриные бедра вымыть и обсушить. Кости не вынимать.
3. Лук репчатый очистить, помыть и нарезать тонкими кольцами.
4. Зелень перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и нашинковать.
5. Маринад для шашлыка из курицы: смешать в глубокой миске соевый соус, зелень и лук. Выдавить туда лимонный сок, добавить красный перец. Хорошо перемешать.
6. Уложить курицу в маринад и оставить на 30 минут.
7. Нанизать маринованные куриные бедра (любым способом) и кольца лука на шампуры. Если любите острый шашлык, можно куски курицы дополнительно посыпать красным перцем.

8. Жарить шашлык из курицы на открытом огне 20 минут, периодически переворачивая и сбрызгивая оставшимся маринадом для шашлыка из курицы.
9. Шашлык из курицы готов.