Шашлык из куриных сердечек в томатном маринаде

Автор: Вероника Крамарь

Нам потребуется:
куриные сердечки 700 гр
томатная паста 1 ст. л с горкой
итальянские травы 1 ч.л
соевый соус 1 ст.л
масло оливковое 3 ст.л
соль 0,5 ч.л
Соединить оливковое масло, соевый соус, приправу, соль и томатную пасту. Всё хорошо перемешать. Сердечки намыть, срезать лишний жир и сосуды. Залить сердечки маринадом, хорошо перемешать и оставить мариноваться на 1 час и более. Затем нанизать сердечки на шпажки и обжарить на мангале с каждой стороны по 8 минут.

Приятного аппетита!!!

