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!!!

