



## Как приготовить

### Шаг 1

Для маринада соедините сахар, соль, соевый соус, масло, паприку, измельчённый чеснок и цитрусовый сок.

### Шаг 2

Тонкие полоски мяса окуните в маринад, накройте пищевой плёнкой и отправьте в холодильник минимум на 5 часов.

### Шаг 3

Включите духовку на 60 градусов, нанизайте курицу на шпажки, застелите противень фольгой, расположите шашлык на решётке так, чтобы он свисал, а его сок капал на противень.

### Шаг 4

Готовьте 4 часа с приоткрытой на 5 см дверцей. Закуска готова. Приятного аппетита!