



沙威玛

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器
份
电器

30 分钟
1 小时

8
Combair V6000 60 自 2021 年

中东式鸡肉烤串

烧烤汁

200 克 番茄 (罐装) 去皮, 切碎

4 汤匙 希腊酸奶

2 汤匙 柠檬汁

1 汤匙 香草醋

1 蒜瓣, 捣碎

2 汤匙 橄榄油

1 茶匙 食盐

1 茶匙 干牛至

1 茶匙 甜味辣椒粉

½ 茶匙 姜粉

1 撮 肉豆蔻

鸡肉

1.2 kg 鸡腿, 去皮和去骨

烧烤汁

将所有配料在量筒中捣碎, 并放入一个大碗中。

腌制





将鸡肉放入烧烤汁中并拌匀。盖上盖子，放在冰箱里腌制一晚。

烹制

将鸡肉从烧烤汁中取出，擦去多余的腌制液。逐个插在准备好的旋转烤肉铁杆上，用夹子固定。

在烤盘上覆盖烤箱纸。将旋转烤肉铁杆连同夹具推入上层，烤盘推入下层。将控温探头插入旋转烤肉铁杆中，并将其与烤箱内腔连接。

在中心温度为 72 °C 的情况下，用烧烤模式第 3 档（大火）烹制（约 1 小时）。

烹饪步骤

(Pre-)heat space to level 3 with 烤架

小费

可直接在肉铺购买去皮和去骨的鸡腿。

配件

旋转烤肉铁杆

烤盘

控温探头

手动搅拌器或立式搅拌机

附加信息

创建时间 26.01.2022

