**Рецепт шашлычков из курицы на шпажках**

**Ингредиенты**

Филе куриных бёдер – 1 кг

Паприка - 3 ст. л.

Чеснок - 4 зубчика

Соевый соус - 4 ст. л.

Оливковое масло - 3 ст. л.

Цедра лимона - 1 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сделать шашлычки из курицы в духовке на шпажках? Подготовим продукты. Чтобы шашлычки получились сочнее и вкуснее, лучше взять филе куриных бёдер. Нарезаем их на небольшие, удобные для еды кусочки.

**Шаг 2**

Теперь приготовим маринад для куриных шашлычков. Для этого в миске соединяем соевый соус, паприку, цедру лимона, измельченный чеснок и оливковое масло.

**Шаг 3**

Маринуем шашлычки примерно 2 часа при комнатной температуре, а в холодильнике – дольше.

**Шаг 4**

Разогреваем духовку до 200°С. Нанизываем шашлычки на деревянные шпажки, предварительно час вымачивая их в воде. Готовим в духовке по 15 минут с каждой стороны, перевернув дважды.

**Шаг 5**

Готовые шашлычки из курицы можно слегка смазать жидким медом, который прекрасно сочетается с маринадом для курицы.

**Шаг 6**

Блюдо получилось очень вкусным и сочным. Подаём шашлычки с рисом и овощами.

Приятного аппетита!