

Szaszłyki z klopsików z indyka

Czas ogółem **50 min** 20 min Czas przygotowania **30 min** Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)
992 kJ / 237 kcal

Tłuszcz: **7,2 g** Białko: **26,7 g**
Węglowodany: **15,5 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Na tsukune:

- 500 g** mielonego mięsa z indyka
- 2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- 3** cebule dymki, drobno posiekane
- 1 łyżeczka** drobno posiekanego lub startego imbiru
- 2** czosnku, zgniecione
- 2,5 łyżki** mąki kukurydzianej

Na glazurę sojową:

- 50 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- 50 ml** sosu mirin
- 25 ml** sake (albo wytrawnej sherry)
- 25 ml** wody
- 2 łyżeczki** miękkiego jasnobrązowego cukru

Na przybranie:

Posiekana drobnocebula dymka
Olej roślinny do posmarowania
Potrzebujesz również 12 drewnianych patyczków do szaszłyków średniej długości

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Namocz drewniane szpikulce w zimnej wodzie przez co najmniej 30 minut. Dzięki temu nie spalą się w piekarniku.

Krok 2

Zmieszaj składniki na glazurę sojową na małej patelni. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, aż płynu będzie o połowę mniej. Zostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

Krok 3

Składniki na indyka tsukune umieść w dużej misce. Zmieszaj je dobrze czystymi rękami. Uformuj około 24 małych klopsików. Chłódź przez 30 minut, aby nabrały formy.

Krok 4

Mocno rozgrzej piekarnik. Nabij po dwa lub trzy klopsiki na każdy z namoczonych szpikulców (w zależności od ich długości). Umieść na naoliwionej blasze.

Krok 5

Piecz szaszłyki przez 10-15 minut, aż się zrumienią. Co kilka minut obracaj je i obficie smaruj glazurą. Posyp dymką przed podaniem.