**Куриные шашлычки с апельсином и орегано, запеченным картофелем**

**и салатом из огурца и кабачка**

*(На 4 чел.)*

**Куриные шашлычки - ингредиенты**

* Куриные ножки без косточки 600 гр
* Чеснок 2 зубчика
* Имбирь 20 гр
* Оливковое масло 20 мл
* Орегано 10 гр
* Цедра одного апельсина
* Сок из одного апельсина

**Приготовление**

Снимите с курицы кожу и порежьте кубиками примерно по 2 см. Смешайте мелко порезанный чеснок и имбирь, цедру апельсина, орегано, оливковое масло и отожмите сок из одного апельсина. Добавьте полученный соус к курице и оставьте мариноваться в холодильнике минимум на 2 ч. После этого достаньте и насадите курицу на шпажки и обжарьте на горячей сковороде по 4 мин. с каждой стороны.

**Запеченный картофель - ингредиенты**

* 8 картофелин среднего размера
* Мелко порезанные свежие травы – для аромата *(тмин, розмарин)* 10 гр
* Чеснок 15 гр
* Сыр Пармезан 60 гр
* Оливковое масло 30 мл
* Соль и перец

**Приготовление**

Вымойте картофель и варите 20 мин. в подсоленной воде (не очищая, в кожуре). Смешайте натертый сыр пармезан, чеснок, травы, соль, перец и оливковое масло. Достаньте картофель, сделайте в каждой

картофелине 3-4 поперечных надреза и затем аккуратно немного разомните их сверху ножом. Вылейте на каждую картофелину смесь, описанную выше, и запекайте в духовке при температуре 200°С в течение 15 мин.

**Салат - ингредиенты**

* Кабачок 100 гр
* Огурец 200 гр
* Морковь 50 гр
* Красный лук 50 гр
* Петрушка 10 гр
* Оливковое масло, соль и уксус по вкусу

**Приготовление**

Нарежьте тонкими полосками огурец, кабачок и морковь. Добавьте мелко порезанный лук и листья петрушки (не резаные), затем добавьте по вкусу оливковое масло, соль и уксус, перемешайте все.

**Подача**

Положите куриные шашлычки, запеченный картофель и салат на одну тарелку, посыпьте обжаренными семенами кунжута.