



1

Разогрейте духовку до 180 °С. Курицу нарежьте кубиком, посолите, поперчите, добавьте соус терияки. Курицу нанизайте на бамбуковые шпажки.



2

Вскипятите воду. Картофель очистите, крупно порежьте дольками или четвертинами в зависимости от размера клубня. Опустите в кипящую воду, варите 15 минут на среднем огне. Посолите. За 5 минут до готовности картофеля добавьте к нему брокколи. Овощи откиньте на дуршлаг.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Обжаривайте куриные шашлычки до румяности с каждой стороны по 2 минуты. Обжаренные шашлычки переложите на застеленный пергаментом противень, рядом положите картофель и брокколи. Поставьте в духовку запекаться на 15 минут.



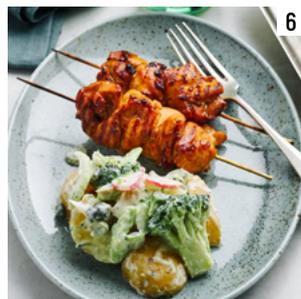
4

Сельдерей нарежьте ломтиком, редис и маринованный огурчик – кружочками.



5

В небольшой миске смешайте йогурт, хрен, сок лимона, оливковое масло, соль и черный молотый перец (по вкусу).



6

Достаньте противень. На тарелку выложите куриные шашлычки. Картофель, брокколи и овощи смешайте с йогуртной заправкой и положите рядом.