



Картофель нарежьте кусочками. Залейте водой, посолите по вкусу и варите 20-25 минут на среднем огне. За 7 минут до готовности картофеля добавьте к нему зеленый горошек.



Куриное филе нарежьте кусочками одинакового размера, чеснок мелко порубите. Кусочки курицы замаринуйте в соевом соусе, лимонном соке и чесноке. Посолите и поперчите по вкусу. Оставьте мариноваться на 15 минут.



Взбейте блендером картофель и зеленый горошек с 1/2 частью сливок. Посолите по вкусу. Прогрейте на слабом огне 2-3 минуты.



Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом.

Кусочки курицы нанизайте на шпажки. Обжаривайте на среднем огне по 3-4 минуты с каждой стороны.



Подавайте куриные шашлычки в зеленом одеяле из картофеля и горошка.