

Kořeněné kuřecí špízy s rajčatovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecích prsíček
500 g menších brambor
3 lžice nasekaných bylinek
6 lžic olivového oleje
2 lžice citrónové šťávy
1 červená cibule
1 červená paprika
1 citrón
sůl
Na omáčku:
8 rajčat
2 zelené chilli papričky

Postup

Vařené a vychladlé brambory promícháme s kousky z kuřecího masa, bylinkami, olejem, citrónovou šťávou, paprikami, cibulí a solí. Vše postupně napícháme s kousky citrónu na grilovací jehly a asi grilujeme 8 minut. Podáváme s omáčkou, kterou připravíme smícháním nakrájených a oloupaných rajčat, oleje, česneku, chilli papriček, soli, octa a pepře. Podáváme s pečivem.