Kuřecí špíz s ovocem a tvarohovým krémem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g řízků z kuřecích prsíček
sůl
pepř
600 g meruněk
250 g sušených švestek (vypeckovaných)
1 lžíce oleje
1 lžíce citronové šťávy
kayenský pepř
250 g netučného tvarohu
1 lžíce madeiry
citronová šťáva

Postup

1. Omyté a osušené kuřecí řízky nakrájíme na stejně velké kousky. Osolíme a opepříme.

2. Omyté meruňky rozkrojíme a vypeckujeme. Zhruba 100 g meruněk odložíme stranou.

3. Na grilovací jehlu střídavě napichujeme kou-sek masa, půlky meruněk a sušenou švestku.

4. Olej rozmícháme s citronovou šťávou a kayenským pepřem. Směsí potřeme maso.

5. Grilujeme 5-10 min, ve středně rozehřátém grilu, až je maso propečené.

6. Rozmixujeme zbývající meruňky spolu s tva-rohem a ochutíme madeirou a citronovou šťá-vou.

7. Špíz upravíme na talíře a podáváme s tvaro-hovým krémem a bylinkovou bagetou.