

Kuřecí řízky po filipínsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky po 150g

1 banán

2 lžíce koňaku

sůl

4 plátky šunky

100 g strouhaného sýra

1 lžička kari

olej

Postup

Banán rozčtvrtíme, zabalíme do plátku šunky, omočíme v marinádě z koňaku, oleje a koření a nakonec obalíme v sýru. Závitek zabalíme do naklepaného osoleného kuřecího masa. Sepneme jehlami, potřeme marinádou a necháme v ledničce odležet asi 30 minut. Grilujeme asi 15 minut za stálého otáčení a potírání marinádou.