

Kuřecí špízy na šalvěji

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecích prsou

1 svazek šalvěje

4 lžíce olivového oleje

2 naťové cibulky

2 lžíce pomerančové marmelády

6 lžiček citrónové šťávy

tabasko

sůl

pepř

0,25 hlávky salátu

Postup

Pečivo (asi 250 g) nakrájíme na kostky asi 3 cm veliké. Maso omyjeme a osušíme. Také prsíčka nakrájíme na kostky. Opereme a osušíme šalvěj. Otrháme lístky a každý kousek masa lístkem obalíme. Na špízové jehly střídavě napichujeme maso a kostky pečiva Rozpálíme gril. Špízy pokapeme olejem a 4 min. grilujeme. Připravíme omáčku z jemně nasekané cibulky, smíchané s marmeládou, citrusovou šťávou, tabaskem, solí a pepřem. Pak opereme salát a listy vyložíme na talíř. Na ně položíme opečené špízy. Dresink podáváme zvlášť.