

Kuřecí řízky po Filipínsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky (15 dkg)
4 plátky šunky
1 banán
10 dkg strouhaného sýra
2 lžíce koňaku
1 lžičku kari
sůl
olej

Postup

Rozčtvrt'te banán a zabalte do plátku šunky, omočte ho v marinádě. Marinádu si uděláte z koňaku, oleje a z koření. Na konci banán zabalený v šunce a omočený v marinádě obalte ve strouhaném sýru. Závitek, který jste si vytvořili, zabalte do naklepaného, osoleného kuřecího masa. Celé sepněte jehlami, potřete marinádou a nechte odležet v ledničce půl hodiny. Pak grilujte 15 minut za stálého otáčení a potírání marinádou.