

Drůbeží špízy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

450 g krůtích prsou

200 g drůbežích jater

200 g slaniny

160 g žampionů

0,5 citronu

1 hlávkový salát

sůl

pepř

olej.

Postup

Drůbeží játra důkladně očistíme a spolu s krůtím masem, žampiony a slaninou nakrájíme na stejné kousky. Žampiony očistíme, omyjeme a pokapeme citronovou šťávou. Na špízové jehly nebo na špejle napichujeme střídavě žampiony, krůtí prsa, slaninu a drůbeží játra. Grilujeme deset minut a průběžně otáčíme. Osolíme a opeříme až po dokončení.

Podáváme s pečenými bramborami nebo chlebem.