

kuřecí špízy od Kajdy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 ks kuřecích prsíček

červená a zelená paprika

cibule

sůl

100 200ml vody

smetana na vaření

hladká mouka mouka

koření dle své chuti a uzené (grilovací)

Postup

Kuřecí prsíčka naklepeme a osolíme, nakrájíme na větší kostky nebo pruhy. Na každý kousek masa vložíme jeden plátek nakrájené papriky a přeložíme. Napíchujeme na špejli a střídáme s nakrájenou paprikou, cibulí a uzeným(krájíme na větší kousky, aby se nám to dobře napichovalo). Zbylou papriku a cibuli poklademe na dno pekáče a vložíme hotové špízy. Podlijeme trochou vody a dáme péct do předem vyhřáté trouby na 180°C. Poloměkké masíčko zahustíme moukou rozkvedlanou ve vodě s trochou smetany. Kdo chce, může přidat koření dle své chuti. A vložíme zpět do trouby zapéct. Hotové špízy podáváme s bramborem.