

Kuřecí špízy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

20 dkg anglická slanina

3 lžic olej na smažení 2 -

2 ks cibule

4 plátky kuřecí prsa

1 balíček koření na grilování

Postup

Kuřecí prsa dobře očistíme, opláchneme a osušíme. Pak maso nakrájíme na silnější proužky a dále na kostky. Anglickou slaninu nakrájíme na kostky - max. do velikosti kuřecích kousků. Oloupanou cibuli rozpůlíme a každou půlku rozčtvrtíme.

Na polovinu dřevěné špejle napichujeme střídavě kuřecí maso, anglickou slaninu a cibuli.

Připravené špízy protočíme ve směsi koření na grilování, které si nasypeme na hlubší talíř.

Nahřejeme si olej na pánvi nebo v kastrolu s poklicí. Pak vložíme okořeněné špízy a za občasného otočení opékáme. Jestliže se maso zcela zatahne, přiložíme poklici a necháme dopékat doměkka.

Kuřecí špízy podáváme s vařeným bramborem, ale vhodné jsou také hranolky, krokety, bramboráčky. Samozřejmě je čerstvá zelenina.

Poznámka

Vynikající špízy z kuřecího masa prokládaného kousky anglické slaniny.