

Grilované kuře na špejli

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej

Ingredience: kuřecí prsa

provensálské koření

špejle s hrotem

kečup

vegeta

grilovací koření

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsa jemně nasolíme a nakrájíme na úzké dlouhé nudle. Dáme do mísy a zalijeme marinádou z oleje, kečupu, provensálského a grilovacího koření a vegety. Možno přidat i chilli, česnekem se taky nic neskazí. Dá se použít i jiná marináda na kuře. Poměr ať zvolí každý podle chuti, olejem doporučuji nešetřit, na ohni se vypeče. Necháme den odležet a potom maso napichujeme na špejle - jako hada. Dávám většinou dvě nudle na jednu špejli a potom je zalomím, aby se pěkně vešly na gril a přitom se daly pěkně držet a otáčet. Je to za chvíli hotové a nevyschne to tolik, jako když se dělají kuřecí prsa vcelku.