

Chalupářský špíz z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

100 g čerstvých žampionů

100 g zelené papriky

80 g anglické slaniny

100 g cibule

50 g rostlinného oleje

40 g másla

bazalka

5 cl bílého vína

lžička strouhanky

petrželka

pažitka

pepř

sůl

Postup

Postup přípravy: Očištěné kuře vykostíme, z masa stáhneme kůži a nakrájíme ho na větší kostky. Připravíme si oprané hlavičky žampionů a čerstvou papriku nakrájíme na kousky. Polovinu masa osolíme a silněji opepříme. Druhou půlku masa potřeme solí, česnekem a bazalkou. Tyto kousky zabalíme do tenkých plátků anglické slaniny a potom střídavě s paprikami, hlavičkami žampionů a opepřeným masem napichujeme na špízy. Potřeme je olejem a necháme chvíli proležet. Špízy pečeme na elektrickém grilu nebo na dřevěném uhlí a během pečení je potíráme olejem. Zvlášť zpěníme na másle hrubá kolečka cibule, přidáme posekanou zelenou petrželku, pažitku, poprášíme lžičkou strouhanky a zastříkneme bílým vínem. Krátce povaříme a vzniklou směsí přeléváme opečené špízy. Podáváme se zeleninovým salátem a různě upravenými bramborami.