

Kuřecí špís se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky

3 lžíce oleje

sůl

1 menší vyzrálý lilek

1 lžička čerstvého tymiánu

250 g drobnější cibule

mletý pepř

200 ml červeného vína

1 bobkový list

Postup

1. Řízky nakrájíme na 16 kousků, lilek na kolečka.
2. Polovinu cibule nakrájíme nadrobno, lehce osmahneme na oleji a v misce promícháme s vínem, trochou pepře, tymiánem, bobkovým listem a solí.
3. Nakrájené kuřecí maso a lilek promícháme s připravenou marinádou a necháme v chladu jeden den odležet.
4. Na čtyři jehly pak střídavě navlékneme na čtvrtky nakrájené zbylé cibule, marinované maso a lilek a grilujeme po všech stranách asi 15 minut.
5. Můžeme podávat s kečupem, popřípadě s tmavým pečivem. Velmi chutnou přílohou jsou i rozpůlené grilované papriky.