

Kuřecí šašlik s opékanými brambory

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

600 g kuřecích řízků

sůl

pepř

2 zelené papriky

4 meruňky

16 třešňových rajčat

2 malé cibule

1 kg den předem uvařených brambor

3 lžíce margarínu

čerstvou bazalku.

Postup

Maso nakrájíme na kostky a opeříme. Papriky nakrájíme na kosodélníky, cibuli na osminky, meruňky rozčtvrtíme. Na špíz střídavě napichujeme maso, papriku, cibuli, meruňky a rajčata. Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a dozlatova opečeme na margarínu. Osolíme a opeříme. Za častého obracení špízy grilujeme asi 10 min. Krátce před dokončením šašlik osolíme a podáváme ho s opečenými bramborami, ozdobenými bazalkou.