

Kuřecí kebaby

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pepř mletý

bazalka

4 kuřecí prsní řízky

kerblík

citron

olej

kari

petrželka

sůl

200 g kuřecích jater

tabasko

1 cibule

Postup

1. Kuřecí prsa nakrájíme na malé kousky a naklepeme je.
2. Marinádu připravíme z oleje, nadrobno nakrájené cibule, citronové šťávy, soli, kari koření, několika kapek tabasca podle chuti, drceného pepře a nakrájených bylinek. Marinádou potřeme kuřecí prsa a v chladu necháme odležet několik hodin.
3. Na jehly nebo špejle střídavě napichujeme marinovaná kuřecí prsa a nakrájená játra. V rozehřátém grilu za občasného potírání zbylou marinádou kebaby zvolna grilujeme. Podáváme je s čerstvě opečenou bagetkou či s chlebem a zeleninovým salátem