

Suvlaki na bylinkách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsa

4 lžíce olivového oleje

2 lžičky rozemnuté majoránky

2 lžičky rozemnuté dobromysli

sůl

Postup

Omyté a osušené maso nakrájíme na menší kousky a v misce smícháme s olejem. Kousky napícháme na kovové jehly nebo na mokré špejle. Bylinky smícháme a špízy v nich ze všech stran obalíme. Necháme do druhého dne v chladnu uležet. Pak z obou stran posolíme a upečeme v troubě (v tom případě trochu podlijeme vodou) nebo na grilu. Podáváme s tzatziki a přikusujeme chlebové placky.