

Grilovaný kuřecí kebab

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodnoteno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1-2 lžičky mletého zázvoru

1-2 lžíce citronové šťávy

1 lžička francouzské hořčice

4 lžíce meruňkového džemu

4 lžíce olivového oleje + trochu na potřetí grilovací mřížky

zelenina k podávání

sůl

600-800 g kuřecích prsou bez kostí a kůže

Postup

1. Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostky. Ve větší míse si připravíme marinádu z džemu, oleje, citronové šťávy, mletého zázvoru a hořčice, dobře ji promícháme, vložíme do ní nakrájené maso, obalíme ho v marinádě a necháme v chladu alespoň 2 hodiny odležet.

2. Rozpálíme gril a odleželé maso napícháme na grilovací jehly. Pečeme ho na olejem potřené grilovací mřížce nebo tácku ze všech stran přibližně 10 minut, během grilování potíráme zbylou marinádou.

3. Po upečení maso necháme chvíli odpočinout, aby se rozležely chutě a šťávy, teprve pak ho osolíme a podáváme s čerstvou zeleninou nebo různými zeleninovými saláty.

Hot& spicy

Rajčatová salsa s cibulkou se hodí jak ke grilovanému masu, tak k bramborám, tortillám nebo chipsům. Ideálním doplňkem k masu jsou jogurtové dresinky či dipy. Zkuste si je připravit třeba z jogurtu s bazalkou nebo z kysané smetany s chilli papričkou.

