

Krůtí šašlik

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Marta Vareni

Suroviny

sůl
5 lžic olivový olej
mletý bílý pepř
mletý kmín
mletá sladká paprika
1 ks paprika (červená)
600 g krůtí prsa
1 ks paprika (žlutá)
1 ks paprika (zelená)

Postup

Papriky omyjeme, osušíme, rozpůlíme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na čtverečky. Krůtí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostky.

Vše střídavě napícháme na dřevěné nebo kovové šašlikové špízy.

Na pánvi rozežhřejeme olej a špízy v něm opečeme. Osolíme, okořeníme, snížíme teplotu a ještě asi 5 minut dopékáme.

Krůtí šašlik podáváme s celozrnným pečivem.