

Kuřecí špíz s kari omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Machalova Varení

Suroviny

olej
sůl
100 g žampiony
500 g kuřecí prsa
4 ks naťová cibulka
1 konzerva - kompotovaný ananas
mletý černý pepř
1 ks paprika (červená)
marináda:
2 stroužky - česnek
0,5 lžičky koriandr
1 lžíce med
1 lžička kurkuma
1 lžička kari koření
1 lžíce limetková šťáva

Postup

Omyjeme kuřecí maso, osušíme ho a nakrájíme na kostičky. Oloupeme česnek. Utřeme ho a smícháme s limetkovou šťávou, koriandrem, kurkumou, kari kořením a medem. Marinádu smícháme s masem.

Omyjeme si cibulky a nakrájíme si je na špalíčky. Očištěné a oloupané žampiony si rozpůlíme. Slijeme kompotovaný ananas a nakrájíme jej na kousky, stejně jako očištěnou papriku. Na špejle střídavě napichujeme kousky marinovaného masa, cibulky, žampionů, papriky a ananasu.

Špízy osolíme, opepříme. Na pánvi si rozpálíme olej a špízy na něm asi 6 minut opékáme. Když máme špízy hotovy, přidáme do výpeku zbytek marinády, jemně orestujeme a vlijeme trochu ananasové šťávy. Vznikne nám vynikající omáčka, kterou špíz přelijeme.

Podáváme s hranolky nebo rýží.