Balkánský kuřecí šašlik



Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

600 kuřecí prsa
250 g šalotky
200 ml červeného vína
tabasco
pórek
1 lžička tymiánu
1 bobkový list
1 menší lilek
3 lžíce oleje
sůl
bílý pepř z mlýnku

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na menší plátky a lehce je rukou naklepeme. Šalotku oloupeme, necháme několik minut podusit a dáme stranou. Trochu soli, pepře, víno,tabsco, tymián a bobkový list promícháme a dáme do mísy. Lilek nakrájíme na kolečka, osolíme a necháme cca 10 minut tzv. vypotit, aby pustil hořkou šťávu. Poté lilek opláchneme. Kuřecí kousky se šalotkou a lilkem dáme do připravené směsi na 2 hodiny do ledničky. Na grilovací jehly střídavě napichujeme lilek, maso a cibulku. Potíráme olejem a marinádou. Necháme 15 min. grilovat. Na talíři ozdobíme pórkem a salátem. Podáváme s bílým pečivem.