

Kuřecí zeleninový špíz

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kuřecích prsíček
2 stroužky česneku
8 lžic oleje
3 lžíce citronové šťávy
1 lžička kari koření
2 velké mrkve
1 červená a zelená paprika
3 cibule
12 plátků anglické slaniny
sůl
pepř

Postup

Omyté maso nakrájíme na 24 kostek. Posekaný česnek smícháme s olejem, citronovou šťávou a kari kořením. Přidáme kostky masa a necháme asi hodinu marinovat. Mrkve nakrájíme šikmo na kolečka a asi 3 minuty povaříme. Papriky nahrubo pokrájíme. Cibuli rozkrojíme na osminky. Maso vyjmeme z marinády a osušíme. Každou kostku obalíme 0,5 plátku slaniny. Na špízy střídavě napichujeme 3 kostky masa a zeleninu. Výrazně okořeníme. Rozehřejeme olej a špízy na něm za častého obracení a potírání marinádou opékáme asi 10 minut.