

Chalupářský špíz z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,2 kg kuřete
100 g čerstvých žampionů
100 g zelené papriky
80 g anglické slaniny
100 g cibule
50 g rostlinného oleje
40 g másla
bazalka
5 cl bílého vína
1 lžička strouhanky
petrželka
pažitka
pepř
sůl

Postup

Očištěné kuře vykostíme, z masa stáhneme kůži a nakrájíme ho na větší kostky. Připravíme si omyté hlavičky žampionů a čerstvou papriku nakrájíme na kousky. Polovinu masa osolíme a silněji opeříme. Druhou půlku masa potřeme solí, česnekem a bazalkou. Tyto kousky zabalíme do tenkých plátků anglické slaniny a potom střídavě s paprikami, hlavičkami žampionů a opeřeným masem napichujeme na špízy. Potřeme je olejem a necháme chvíli proležet. Špízy pečeme na elektrickém grilu nebo na dřevěném uhlí a během pečení je potíráme olejem. Zvlášť zpěníme na másle hrubá kolečka cibule, přidáme posekanou zelenou petrželku, pažitku, poprášíme lžičkou strouhanky a zastříkneme bílým vínem. Krátce povaříme a vzniklou směsí přeléváme opečené špízy. Podáváme se zeleninovým salátem a různě upravenými bramborami.