

Krůtí šneci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce hořčice

200 g slanina anglická

600 g řízky krůtí

150 ml omáčka barbecue

Postup

Maso nakrájíme na hranolky široké asi 2 cm, které vložíme do misky. Omáčku smícháme s hořčicí, zalijeme maso a necháme před noc marinovat. Na každý kus masa položíme plátek slaniny a maso svineme do šnečků, které napichujeme na grilovací jehly po dvou nebo po třech. Špízy opékáme na rozehřátém grilu po obou stranách asi 5 minut dozlatova.

Poznámka:

Rychlá a snadná pochoutka na zahradu, kterou si můžete připravit i z jiného masa.

Poznámka

Rychlá a snadná pochoutka na zahradu, kterou si můžete připravit i z jiného masa.