

# Kuřecí kebaby

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

olej  
sůl  
petrželka  
1 ks cibule  
citron  
bazalka  
kari  
pepř mletý  
kerblík  
4 ks prsa kuřecí  
200 g játra kuřecí  
tabasko

## Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na malé kousky a naklepeme je. Marinádu připravíme z oleje, nadrobno nakrájené cibule, citronové šťávy, soli, kari koření, několika kapek tabasca podle chuti, drceného pepře a nakrájených bylinek. Marinádou potřeme kuřecí prsa a v chladu necháme odležet několik hodin. Na jehly nebo špejle střídavě napichujeme marinovaná kuřecí prsa a nakrájená játra. V rozehrátém grilu za občasného potírání zbylou marinádou kebaby zvolna grilujeme. Podáváme je s čerstvě opečenou bagetkou či s chlebem a zeleninovým salátem.

Poznámka:

V zimě není problém maso připravit v troubě nebo na pánvi, i když grilované chutná přece nejlépe.

## Poznámka

V zimě není problém maso připravit v troubě nebo na pánvi, i když grilované chutná přece nejlépe.