

Čertovské špízy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 ml zeleninového vývaru

400 g krůtích prsou

hrst čerstvých bylinek

200 g malých rajčátek

200 g vařené červené řepy

2 lahůdkové cibulky

50 g másla

sůl

Postup

1. Do zeleninového vývaru vložíme bylinky a zelené konce cibulek, lehce převaříme, do vroucího vývaru vložíme maso pokrájené na větší kostky a přivedeme k varu a 10 minut vaříme.
2. Maso z vývaru vyjmeme a střídavě napichujeme na špejli nebo špíz střídavě s rajčátkem, cibulí a sterilovanou červenou řepou.
3. Špízy naskládáme na plech, poklademe plátky másla a zapečeme v troubě 10 minut při 120 °C.