

Kuřecí špízy se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuřecí prsa 4 ks
- sůl a pepř 1 ks
- sýr halloumi 400 g
- citron 1 ks
- olivový olej 4 lžíce
- chilli paprička 4 ks
- ředkvičky 5 ks
- listový špenát 300 g
- cherry rajčátka 5 ks
- petrželka 1 snítka
- zakysaná smetana 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájíme, osolíme, opepříme. Sýr nakrájíme, citron rozpůlíme, z poloviny nakrájíme měsíčky a z druhé vymačkáme šťávu na ochucení.

Na špejli napíchujeme citron a střídavě maso a sýr. Na 2 lžících oleje špízy opečeme ze všech stran a papričky také.

Do mísy vložíme špenátové listy, nakrájené ředkvičky a rajčátka, osolíme, opepříme, vmícháme petrželku, zbylý olej a citronovou šťávu. Salát podáváme se špízy, papričkou a zakysanou smetanou.