

Thajské kuřecí špízy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuřecí stehna bez kosti 4 ks
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- olivový olej 2 lžíce
- šťáva z limety 1 ks
- rajče 4 ks
- tymián na posypání 1 ks
- **marináda**
- kari pasta 1 lžíce
- kokosové mléko 150 ml
- nasekaný koriandr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Thajsko

Postup:

Namarinádu orestujeme na pánvi kari pastu a zalijeme ji polovinou kokosového mléka. Pomalu svaříme na polovinu, přidáme koriandr a odstavíme. Do směsi vmícháme zbytek mléka a necháme vyladnout.

Kuřecí stehna nakrájíme na kostky a vložíme do marinády. Promícháme, přikryjeme fólií a necháme v chladu 2 hodiny odležet.

Papriky zbavíme semínek, cibuli oloupeme a vše nakrájíme na kousky. Maso vyjmeme z marinády a střídavě se zeleninou napichujeme na špejle. Vše osolíme. Olej smícháme s limetkovou šťávou a špízy

jím potřeme.

Špízy grilujeme ze všech stran, až je maso měkké. Během grilování potíráme ochuceným olejem.

Půlky rajčat lehce posypeme tymiánem, ugrilujeme a podáváme jako přílohu.