

Kuřecí lízátka se švestkovou omáčkou II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté kuřecí maso 800 g
- Smetana 33% 200 ml
- Vejce 1 ks
- Jemně nasekaná petrželka 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 4 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- **Omáčka**
- Třtinový cukr 2 lžička
- Šalotka 1 ks
- Kompotované švestky a trochu šťávy 150 g
- Sušené švestky 50 g
- Malý česnek 1 stroužek
- Nastrouhaný zázvor 1 lžička
- Jablečný ocet 2 lžička
- Hřebíčky 2 ks
- Thajské sladkokyselé omáčky 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso smíchejte s ostatními přísadami, napíchejte je na špejle a pečte při 170°C asi 25-30 minut. V menším rendlíčku nechte zkaramelizovat cukr, přidejte jemně nasekanou šalotku a rozmixovanou směs vypeckovaných kompotovaných švestek, česneku a zázvoru. Přidejte sušené švestky, šťávu z kompotu, ocet a hřebíček a vařte 20 minut. Vyjměte hřebíčky a omáčku rozmixujte.