

Středomořské krůtí špízy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 2 ks
- lilek 1 ks
- krůtí maso 300 g
- cibulky 12 ks
- česnek 1 stroužek
- bazalka 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme marinádu z příslušných ingrediencí, hodně osolit a opepřit. Cukety a lilek nakrájíme podélně na 0,5 cm proužky a rozkrojíme je napříč asi ve dvou třetinách jejich délky, kratší část odložíme, nebo můžeme grilovat samostatně.

Polovinu krůtích kostek zabalíme do plátků cukety a druhou do plátků lilku. Na špízy napichujeme střídavě obalené krůtí kousky, cibulky a kousky papriky.

Hotové špízy přelijeme marinádou a necháme alespoň 30 minut marinovat. Grilujeme asi 10 minut na středně horkém grilu.