

Kuřecí špíz marinovaný v kečupové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 400 g
- med 50 g
- anglická slanina 200 g
- brambory 4 ks
- Hellmann's Kečup Napoli 100 g
- pažitka 1 hrst
- řapíkatý celer 200 g
- barevný pepř 10 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z kuřecích prsou nakrájíme větší kostky, řapíkatý celer a slaninu nakrájíme na větší kousky. Napícháme střídavě na jehlu.

Z HELLMANN'S Kečupu Napoli, medu, drceného pepře a soli připravíme marinádu do které naložíme špízy. A necháme nejlépe přes noc odležet v marinádě. Špízy upečeme v zapékací misce. Omyté brambory uvaříme ve vodě do poloměkka, poté dopečeme v troubě. Hotové brambory rozkrojíme na půl a posypeme sekanou pažitkou. Podáváme k pečenému špízu.