

Špíz z kuřecího masa a ze slaniny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 6

- mleté kuřecí maso 750 g
- červená kari pasta 3 lžíce
- strouhanka 0.5 šálek
- slanina 4 plátek
- nakrájené žampiony 2 šálek
- nakrájená na kostičky červená kapiie 1 ks
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté kuřecí maso smícháme ve velké míse se strouhankou a kari pastou a vytvarujeme z něj masové koule. Masové koule napichujeme střídavě s kousky slaniny, žampiony a červenou kapií na jehly. Špízy potřeme olejem a grilujeme je na grilu nebo jako barbecue, dokud nezískají zlatohnědou barvu a nejsou hotové.