

Špíz z marinované zeleniny s kuřetem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Knorr Bujón Slepíčí 1 kostka
- cuketa 1 ks
- oregáno 1 lžička
- bazalka 0.5 svazek
- kuřecí prsa 2 ks
- zelená paprika 1 ks
- wolcestrová omáčka 1 lžíce
- olivový olej 90 ml
- červená paprika 1 ks
- šalotka 8 ks
- špejle 8 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájejte podélně na půlky a poté každý plátek na čtyři velké kusy.

Obě papriky nakrájejte na kostky podobné velikosti jako kusy kuřete. Cibuli šalotku oloupejte a přerežte ji napůl, cuketu nakrájejte na centimetrová kolečka.

Kostku Knorr Bujón Slepíčí rozmačkejte v hmoždíři s česnekem, oregánem, olivovým olejem a worcestrovou omáčkou.

Celou marinádu přelijte do misky, přidejte všechnu zeleninu, maso a posekané bylinky. Vše důkladně

zamíchejte a nechte odležet nejméně hodinu.

Následně napichujte na špízy maso střídavě se zelenou, červenou paprikou, cuketou a šalotkami. Špízy smažte na pánvi nebo grilujte 4-5 minut na každé straně a polévejte je zbytkem marinády. Servírujte s oblíbenými přílohami, např. pečenými brambory nebo rýží.