

Kuřecí šneci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuřecí řízek 3 ks
- Anglická slanina 100 g
- Šunka 100 g
- Malá cibule 10 ks
- Mletý pepř dle chuti 0.5 lžička
- Sůl dle chuti 0.5 lžička
- Grilovací koření 1 balíček
- Olej na potřetí 1 miska

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí řízky mírně naklepeme, opepříme a osolíme. Položíme na plátky slaniny a šunky. Naplněné řízky stočíme jako roládu a nakrájíme na plátky asi jeden a půl centimetru silné. Vzniklé šneky napichujeme střídavě s malými cibulkami na kovové jehly nebo na špejle a posypeme grilovacím kořením. Grilujeme 15 minut z obou stran a přitom potíráme olejem. Šneky obložíme zeleninou a podáváme s opékanými brambory.