

Kuřecí špízy s celerovým salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mletý černý pepř 2 lžíce
- Citron - vymačkaná šťáva 2 ks
- Olivový olej 60 ml
- Kuřecí prsa, nakrájená na 2 cm na kostičky 400 g
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Řapík celeru, šikmo tence pokrájený 4 ks
- Parmazán, na plátěčky 80 g
- Jemně nasekaná petrželka + navíc k podávání 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dřevené špejle ponořte na 20 minut do studené vody. Pepř, polovinu citronové šťávy a lžíci oleje promíchejte v míse, pak přidejte kuřecí maso a nechte 20 minut marinovat. Zbytek citronové šťávy smíchejte se 2 lžícemi olivového oleje a trochou soli a pepře. Celer, parmazán a petrželku promíchejte v míse, přelijte dresinkem a dejte stranou. Rozpalte gril nebo grilovací pánev, kuřecí maso v míse osolte, pak kostičky napíchejte na špejle a postupně ogrilujte - vždy asi 6-8 minut., Posypte další petrželkou a podávejte se salátem a hranolky.