

Kuřecí špízy s rýží a salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Ústřicová omáčka 50 ml
- Sladká červená paprika 2 lžička
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Zázvor 10 g
- Kuřecí maso 600 g
- Jarní cibulka 4 ks
- Slunečnicový olej dle potřeby 1 lžíce
- Koriandr 2 hrst
- Mrkev 2 ks
- Ředkvičky 150 g
- Rýžový ocet 2 lžíce
- Rýže 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ústřicovou omáčku, sladkou papriku, pepř (dle chuti) a strouhaný zázvor smíchejte v míse. Přidejte kousky kuřecího masa a nechte v chladu 10-15 minut marinovat. Pak napíchejte maso na střídačku s jarní cibulkou na kovové jehlice. Potřete olejem a grilujte na grilovací pánvi 2-3 minuty z každé

strany, nebo dokud není maso měkké. Koriandr, tenké nudličky mrkve a kolečka ředkviček smíchejte v míse, přelijte octem a promíchejte. Špízy servírujte s vařenou rýží a salátem.