

# Krůtí špízy s citronovou solí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- krůtí prsa 500 g
- červené cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- trocha citronové soli 1 ks
- pepře 1 špetka
- trocha sójové omáčky 1 ks
- olej podle potřeby 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Prsa nakrájíme na menší kostičky, cibuli na širší půlměsíčky, česnek na plátky. Vše vložíme do misky, posypeme citronovou solí, opepříme, zakápneme sójovou omáčkou, zalijeme přiměřeným množstvím oleje, přiklopíme a necháme naložené nejlépe přes noc v lednici. Napichujeme střídavě cibuli, maso a česnek na špejle. Špízy osmahneme ze všech stran na pánvi. Vložíme je do zapékací misky a zalijeme směsí, v níž se maso marinovalo. Pečeme 20-25 minut, dokud maso nezačne zlátnout.