

Kuřecí špalíčky na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí špalíčky 12 ks
- Papriky 6 ks
- Rajčata 6 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Olej 0.5 hrnek
- Grilovací koření 4 lžíce
- Koření na pečené kuře 3 lžíce
- Chilli (může a nemusí být) 0.5 lžička

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí špalíčky si omyjeme a osušíme. Očistíme papriku a rajčata. Nakrájíme na zhruba stejné kostičky. Cibuli nakrájíme rovněž na kostičky a česnek na plátky. Hluboký plech vymažeme olejem a posypeme rajčaty, paprikou, cibulí a česnekem. Na Zeleninu poklademe kuřecí špalíčky. V misce smícháme olej s kořením. Vzniklou směsí pomažeme každý špalíček. Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Dáme péct do trouby na 1-1,30.