

Kuřecí špíz s cuketou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Cuketa 1 ks
- Cibule 2 ks
- Bílý jogurt 100 g
- Hořčice 1 ks
- Sušený tymián 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Olej 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Albánie

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu škrabkou nakrájíme na proužky, osolíme a necháme vypotit. Mezitím si naložíme maso. Maso nakrájíme na velké kostky a naložíme ho do marinády z jogurtu, hořčice, nastrohaného česneku, pepře, soli a tymiánu. Dáme odležet do lednice na minimálně hodinu. Na jehly napícháme plátky cibule a masa, které obalíme v cuketě. Pečeme v lehce vymazaném pekáčku asi 25 minut na 180°C. Na posledních 5 minut špízy grilujeme.