

Japonský drůbeží špíz

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hořčice 4 lžička
- sójová omáčka 6 lžíce
- drůbeží maso 750 g
- cukr krupice 2 lžička
- jarní cibulka 1 svazek
- olej 3 lžíce
- červená paprika 2 ks
- pomerančová šťáva 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

Drůbeží maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kousky. Papriky očistíme, zbavíme semínek, žilek a nakrájíme na čtverečky. Jarní cibulku pokrájíme na kolečka.

Olej, hořčici, cukr a sójovou omáčku rozmícháme na marinádu a maso s paprikami do ní naložíme. Necháme asi 10 minut odstát.

Na kovové jehly napichujeme střídavě maso a zeleninu a takto připravené špízy rožníme zakryté alobalem na grilu po dobu asi 10-ti minut. Během grilování japonské špízy jednou otočíme.

Marinádu promícháme s pomerančovou šťávou vymačkanou asi z půlky pomeranče a podáváme k drůbežímu masu.