

Turecký kuřecí kebab

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsní řízek 500 g
- **marináda**
- citron 0.5 ks
- mletý kmín 1 lžička
- mletý černý pepř 1 lžička
- česnek 2 stroužek
- kečup 1 lžíce
- mletý zázvor 1 lžička
- sůl 1 lžička
- olivový olej 1 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- řecký bílý jogurt 1 kelímek

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Turecko

Počet porcí: 2

Postup:

Do velké mísy dáme bílý jogurt řeckého typu a zalijeme trochou olivového oleje, přidáme sůl, mletý černý pepř, mletou červenou sladkou papriku, mletý kmín, mletý zázvor, prolisované dva stroužky česneku (kdo má rád, může dát česneku i více), lžící kečupu a mísu zalijeme trochou vody, do které předtím vymačkáme cca půlku citronu. Všechny ingredience důkladně smícháme v míse.

Kuřecí prsa nakrájíme na stejné kostky (spíše menší). Pokud máme kuřecí prsa s kostí, tak vykostíme. Do připravené směsi přidáme kousky kuřecího masa a důkladně v marinádě obalíme ze všech stran. Vše necháme v míse a necháme minimálně dvě hodiny odležet v lednici. Čím déle však necháme odležet, tím lépe.

Marinované kostky masa napichujeme těsně za sebe do libovolné délky na šampury (nerezová tyčka na přípravu kebabu). Pokud šampury nemáme, můžeme napíchnout na cokoli jiného, klidně třeba i na špejle, které pokládáme na gril. Nikdy ne na přímý oheň, pouze na žhavé uhlíky.

Turecký kuřecí kebab grilujeme tak dlouho, dokud není kuřecí na obou koncích špejle či šampury viditelně propečené až ke svému středu. Kebab lze připravit i na pánvi, není to ale úplně ono, daleko lepší chuti dosáhneme grilováním.

Turecký kuřecí kebab po vyjmutí z grilu opatrně stáhneme z tyčky na talíř a ihned podáváme. V Turecku je kebab podáván s grilovaným rajčetem a paprikou, k tomu nakrájenou červenou cibulí a pita chlebem. Nebo v Íránu je častá jako příloha vařená rýže zalitá rozpuštěným máslem a chilli paprička.