

# Pikantní kuřecí špízy s americkými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- cuketa 1 ks
- **náplň**
- červená paprika 150 g
- žlutá paprika 150 g
- kuřecí prsa 200 g
- cherry rajče 150 g
- lahůdková cibulka 6 ks
- **podle chuti**
- grilovací koření 1 ks
- sekaná petrželka 1 ks
- chilli koření 1 ks
- koření na pečené kuře 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- **příloha**
- nové brambory 10 ks
- tatarská omáčka 1 ks
- koření na americké brambory 1 ks
- naťová cibulka 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Nejdříve si omyjeme nové brambory (se slupkou), nakrájíme je na čtvrtky a dáme vařit do osolené vody (nekmínujeme), vaříme do změknutí, pokud možno, aby se nám příliš nerozpadávaly.

Mezitím si omyjeme papriky, cherry rajčátka, cuketu a lahůdkovou cibulku. Papriky nakrájíme na čtverečky o velikosti minimálně 3 x 3 cm. U lahůdkové cibulky odkrojíme nať, aby nám zbyly pouze cibulky. Vybíráme si záměrně větší, aby se nám dobře navlékaly na špejle. Menší cuketu rozkrájíme na silnější kolečka, cherry rajčátka necháme tak, jak jsou.

Kuřecí maso pokrájíme na středně velké kousky tak, aby se nám později dobře navlékaly na špejle. Maso poprášíme grilovacím kořením (popř. chilli kořením, kořením na kuře, jak má kdo rád ostré). Maso navlékáme střídavě s červenou, žlutou paprikou, cherry rajčátky, cuketou a lahůdkovou cibulkou na špejle. Snažíme se, abychom střídali barvy jednotlivých ingrediencí. Připravené špízy necháme odležet v lednici asi 30 minut. Poté kuřecí špízy opečeme na rozpáleném oleji, až maso zbělá a zelenina změkne, máme hotovo.

Poté co jsme uvařili brambory, scedíme vodu a přendáme brambory do pekáčku s troškou oleje. Brambory posypeme kořením na americké brambory. Necháme péct asi 20 minut. Poté přisypeme nať z lahůdkové cibulky pro vůni a barvu. Nebo můžeme přidat čerstvou petrželku. Brambory pečeme dalších 5 - 10 minut, aby se nám na bramborách udělala krustička.

Pikantní kuřecí špízy s americkými brambory servírujeme co nejteplejší. K hotovému jídlu můžeme přidat tatarku či dresink, jak má kdo rád. Recept je určen pro 2 - 3 osoby.