

Krůtí špízy po hawajsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 500 g
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Mletá pálivá paprika 2 lžička
- Kari 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Olej 2 lžíce
- Ananas (kompot) 1 plechovka
- Šunka 150 g
- Sýr (strouhaný) 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolíme, opepříme, okořeníme pálivou paprikou a kari. Česnek oloupeme, nadrobno posekáme a smícháme s olejem. Směsí potřeme maso. Ananas necháme odkapat. Plátky šunky rozpůlíme, stočíme a s kousky ananasu a masem střídavě napichujeme na špízy. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Špízy opečeme na pánvi, poté je posypeme sýrem a pečeme v troubě 10 minut. Hotové podáváme s bramborem.