

Kuřecí ražniči na grilu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Anglická slanina - plátky 200 g
- Paprika zelená 1 ks
- Paprika červená 1 ks
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky nakrájíme na stejné dílky. Plátky slaniny rozpůlíme. Papriky očistíme, omyjeme a nakrájíme na proužky nebo čtverečky. Pak střídavě napichujeme maso, slaninu, osolíme. Maso získá chuť po slanině. Takto připravené špízy grilujeme dorůžova.

Podáváme s pečivem nebo s hranolky a se zeleninou.