



email: info@lizela.c web: www.lizela.cz tel: 776 712 452 Facebook: @LizelaKoreni

RAŽNIČI Z KUŘECÍHO MASA

RECEPT CCA PRO 4 OSOBY

ČAS PŘÍPRAVY	ČAS VAŘENÍ:	ČAS CELKEM:
30 MINUT	20 MINUT	50 MINUT
<p style="text-align: center;"><u><i>Ingredience:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none">• 2 kuřecí prsa bez kůže• 2 větší papriky• 3 cibule• 2 nožičky klobásy• 1 cuketa• 250g anglické slaniny v celku• 1 lžička oleje• máslo• sůl• pepř• koření Adžika• grilovací jehly nebo špejle		<p style="text-align: center;"><u><i>Postup:</i></u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Omyjte maso pod studenou vodou a usušte.2. Poté maso nakrájíte na kostky cca 3cm široké a 3cm dlouhé.3. Maso dáte do misky, okořeníte Adžikou, dáte lžici oleje a necháte marinovat.4. Nakrájíte zbytek přísad na stejně velké kostky jako maso.5. Maso a zeleninu napichujete na jehlu či špejli ve stejném pořadí. Měli byste končit masem nebo klobásou.6. Předehřejte troubu na 200°C. Připravené špízy dáte do máslem vymazaného pekáče, podlijete vodou a necháte péci asi 15 minut.7. Odklopíte vrchní pekáč a dopékáte, než se neudělá zlatavá kůrčička.1. Podáváte s kaší či bramborem