

# Krůtí špízy pečené na bramborách



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 55min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**2261** kalorií , **0 g** cukrů , **107 g** tuků , **149 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-spizy-pecene-na-bramborach>

## Příprava

Maso nakrájíme na kousky velikosti palce, dáme ho do misky, lehce osolíme, okořeníme, zakapeme citronovou šťávou a necháme chvíli odležet v chladu. Oloupané brambory rozkrájíme na čtvrtinky, vložíme je do pekáčku, osolíme, okořeníme Texas country kořením, přidáme několik lístků rozmarýnu, nasekaný česnek, zakapeme olejem, promícháme a vložíme do trouby, vyhřáté na 220 stupňů. Pečeme asi 15 minut. Odleželé kousky masa vyndáme a každý zabalíme do plátku anglické slaniny. Připravíme špízy: na jehly střídavě napichujeme zabalené maso, měsíčky cibule, kousky papriky a půlky nebo čtvrtky žampionů. Špízy potřeme olejem. Po 15 minutách pekáček vyndáme z trouby a navrch brambor položíme špízy. Vše vrátíme do trouby a pečeme ještě asi 40 minut. Během pečení špízy občas obrátíme. Podáváme se zeleninovým salátem. Výborně se hodí salát z jarního zelí.

## Ingredience

- 500 g krůtích prsou
- 150 g anglické slaniny v plátcích
- 200 g žampionů
- 1 velká paprika
- 1 cibule
- 1 kg menších brambor
- 2-3 lžičky soli
- 2-3 stroužky česneku
- asi 2 snítky rozmarýnu
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 2 lžičky citronové šťávy
- 2-3 lžičky koření Texas steak

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

