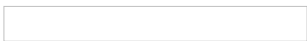


# Špíz z kuřecích srdcí



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 8h 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 8h 35min , Porce: 4

**299** kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spiz-z-kurecich-srdci>

## Příprava

Srdce očistíme, zbavíme tuku, omyjeme, osušíme a napícháme na špejle. Poté je osolíme a opepříme dle chuti. Olej smícháme s rozetřeným česnekem, paprikou a citrónovou šťávou. Kuřecí srdce vložíme do směsi oleje a necháme minimálně 8 hodin odležet. Smažíme v rozehřátém oleji, dokud nejsou měkká.

## Ingredience

- 1 balení kuřecích srdcí
- 3 stroužky česneku
- 4 lžíce olivového oleje
- sůl
- pepř
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžíce citrónové šťávy

## Kategorie

Výjimečný den, Čínská, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod