

# Barevný špíz



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 4h 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 4h 50min , Porce: 4

**1366** kalorií , **100 g** cukrů , **30 g** tuků , **133 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/barevny-spiz>

## Příprava

Kuřecí maso naložíme minimálně na 4 hodiny do omáčky. Vyzkoušejte originální příchutě, maso díky nim získá netypickou chuť. Kopřík v omáčce Hořčicová s koprem ho krásně ovoní, Křenová mu zase dodá grády. Těsně před grilováním nakrájejte papriku na kousky, kukuřici na plátky a cibuli s lilkem a cuketou na kolečka. Připravte si grilovací jehly a napichujte na ně střídavě kousky zeleniny, slaninu a maso. Položte opatrně na mřížku, případně na alobal a grilujte do změknutí. Pokud chcete, aby si zelenina udržela barvu, doporučujeme alobal použít a grilovat špíz zvolna u kraje roštu. Naložením masa se výrazně zkrátí doba nutná k jeho grilování. Pokud jsou kousky masa drobné, srovná se s časem, který potřebuje zelenina. Tudiž nehrozí, že by se třeba cuketa už rozpadala, a maso přitom bylo ještě syrové.



## Ingredience

- 400 g kuřecích prsíček pokrájených na kousky
- 100 g slaniny
- sklenička Hořčice s koprem případně Křenové (nebo jiné podle chuti) od SPAK
- pepř a sůl dle potřeby
- paprika zelená, červená, žlutá
- větší cherry rajčátka
- 1 cibule bílá, červená
- 1 lilék
- 1 cuketa
- 1 kukuřice podélně nakrájená

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Drůbež a králík, Zelenina, Návštěva, Rodina, Hlavní chod, Párty občerstvení