Pikantní kuřecí špízy

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

4 ks	kuřecí prsa
1 dl	olivový olej
1 ks	chilli paprička
2 stroužky	česnek
	sůl
	pepř
	olej na smažení (vyzkoušejte náš řepkový olej COOP Premium)
2 ks	červená cibule pokrájená na osminky
2 ks	červená paprika pokrájená na kousky
	šťáva z limetky či citronu



Postup přípravy

Kuřecí prsa omyjeme a nakrájíme na kostky o velikosti asi 3×3 cm. Poté si uděláme marinádu, na kterou si v misce smícháme olivový olej s nasekanou chilli papričkou a utřeným česnekem. Podle chuti osolíme a opepříme. Nakrájené maso polijeme připravenou marinádou a necháme asi hodinu marinovat. Poté si připravíme špejle (předem namočené ve vodě, aby se nepřipalovaly), na které střídavě napichujeme kousky kuřecího masa, kousky červené cibule a kousky papriky. Špízy smažíme na rozpáleném (řepkovém) oleji ze všech stran. Dozlatova opečené je pokapeme šťávou z limetky či citronu. Podáváme buď k čerstvému chlebu nebo například k domácím hranolkům z trouby.

Poznámka: *Náš recept na* ***domácí hranolky z trouby*** *najdete ZDE*