

Slávnostne kuracie špízy so syrovým dipom

Potrebuje

- - 2 ks kuracie prsia
- - 1 cuketa
- - 1 červená paprika
- - 2 strúčiky cesnak
- - Olej olivový
- - 2 PL horčica
- - Tymián
- - Soľ
- - Mleté čierne korenie
- - 100g syr s modrou plesňou
- - 100 ml kyslá smotana
- - 2PL majonézy
- - Štava z citróna
- - 2 trojuholníky syra Karička

Postup

Do misky dáme olivový olej, rozlačený cesnak, tymián, horčicu, čierne korenie a soľ. Kuracie prsia nakrájame na kocky a dáme do misky s marinádou aspoň na hodinu. Papriku a cuketu nakrájame na kocky, potom na ihly striedavo napichujeme kuracie kúsky, cuketu a papriku a na grile alebo grilovacej panvici opečieme zo všetkých strán. Syrový dip k špízom vytvoríme tak, že zmiešame v miske syr Karička, syr s modrou plesňou, kyslú smotanu, majonézu a citrónovú stavu, podľa chuti soľ. Špízy podávame na tanieri s dipom a klúadne podľa chuti ešte môžeme uvariť alebo upiecť zemiaky. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Jaroslav z Piešťan

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno