

Krůtí kostky na jehlu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 50min

Celkový čas: 1dní 1h 20min , Porce: 4

1600 kalorií , **0 g** cukrů , **73 g** tuků , **226 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-kostky-na-jehlu>

Příprava

Krůtí maso nakrájíme na kostičky. Do mísy dáme nasekanou šalvěj, rozmarýn, citrónovou šťávu, olej, sůl, pepř, promícháme a přidáme krůtí maso. V této marinádě necháme maso přes noc. Druhý den maso vyjmeme, slaninu nakrájíme na polovinu a některé kostičky masa obalíme slaninou a některé necháme neobalené. Na jehlu poté napichujeme v tomto pořadí: Neobalené maso, obalené maso se slaninou, lístek šalvěje, neobalené maso, obalené a lístek šalvěje, a tak dále. Poté dáme do pekáčku, který jsme potřeli olejem a pečeme cca 40 minut, při teplotě 200°C.

Ingredience

- 1000 g krůtího masa
- 2 lžičky šalvěje
- 1 snítka rozmarýnu
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 2 lžíce olivového oleje
- 150 g anglické slaniny
- pár celých lístků šalvěje
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod