

# Krůtí špíz s cherry rajčaty



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**881** kalorií , **13 g** cukrů , **87 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-spiz-s-cherry-rajcaty>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostky 3x3 cm a napícháme na 4 špízy. Osolíme, opepříme, potřeme olejem a grilujeme ze všech stran. Zároveň se špízy grilujeme rajčata ze všech stran. Vše namáčíme do koktejlové omáčky, kterou si připravíme z uvedených surovin. Stačí vše dobře promíchat a dle chuti dochutit solí a pepřem. Vhodná příloha je chleba, brambory, americké brambory, ale dá se jíst i samotný.

## Ingredience

- ✓ 500 g krůtích prsou
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ sůl
- ✓ pepř dle chuti
- ✓ pár cherry rajčátek
- ✓ Koktejlová omáčka: 4 lžíce majonézy
- ✓ 4 lžíce kečupu
- ✓ 1 lžíce whisky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ čerstvě nasekaný tymián
- ✓ 1/2 prolisovaného stroužku česneku

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod

