

# Kuřecí šašlik



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**2927** kalorií , **80 g** cukrů , **71 g** tuků , **57 g** bílkovin

**Autor:** Alirtecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-saslik>

## Příprava

Maso a játra očistíme, spolu se slaninou nakrájíme na kousky. Oloupeme cibuli, rozčtvrtíme a rozdělíme na jednotlivé dílky. Menší kousky necháme ležet stranou. Na špíz střídavě napichujeme velké kousky cibule, játra, maso a slaninu. Osolíme, opeříme a obalíme v mouce. Špízy smažíme na oleji na středním plameni asi 7 minut, pravidelně otáčíme. Menší kousky cibule nasekáme a dusíme na pánvi 5 minut. Přidáme papriku, víno, vývar, rajčata a ocet, okořeníme cukrem, celerovou solí a česnekovým práškem. Dusíme pod poklicí 20 minut. Papriky očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Rozpustíme máslo a dusíme na něm papriku 3 minuty. Přisypeme rýži, dusíme 2 minuty, dokud nezesklovatí. Přilijeme kuřecí vývar a vaříme na mírném plameni 20 minut. Šašliky podáváme, kladené na rýži.

## Ingredience

- 250 g kuřecích prsíček
- 250 g krůtích jater
- 75 g anglické slaniny (bez kůže)
- 3 cibule
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 2 lžíce mleté papriky
- 100 ml červeného vína
- 100 ml vývaru
- 400 g rajčat (krájených na kousky)
- 1 lžička octa
- špetka cukru krupice
- 1/2 lžičky celerové soli
- 1/2 lžičky česnekového prášku
- 2 papriky (červené)
- 2 lžíce másla
- 2 hrnky jasmínové rýže
- 4 šálky kuřecího vývaru

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější,  
Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod