

# Řecký kuřecí kebab



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

**287** kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

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

## Příprava

Připravíme si marinádu: smícháme utřený česnek s citrónovou šťávou a kůrou, nasekanou cibulí, skořicí, nové koření, oregano, papriku a olivový olej. Osolíme a opepříme. Přidáme kuřecí stehna vykoštěná, ale jinak nenaporcovaná a necháme přes noc marinovat. Poté kuřecí maso napícháme na dvě dlouhé jehly - buď připravujeme na grilu (budeme potřebovat gril, který si sám otáčí maso), na mírném ohni grilujeme 45-55 minut za stálého otáčení nebo v troubě na 200°C pečeme za občasného otočení také 45-55 minut. Před krájením necháme 10 minut odpočívat zabalené v alobalu.

### Tip k receptu

Podáváme v pita chlebě s jogurtovým či jiným dipem, rajčátky, červenou cibulí a okurkami.



## Ingredience

- 12 ks kuřecích stehenních řízků
- 2 stroužky česneku
- 1 citrón
- 1 lžička skořice
- 1 lžička nového koření
- 2 lžičky mleté papriky
- 1 lžíce oregana
- 4 lžíce olivového oleje
- 4 lžíce petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Bezlepková, Celoročně, Drůbež a králík, Maso, Hlavní chod