

Špíz z kuřecích srdcí



Obtížnost: 

Čas přípravy: 8h 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 8h 35min , Porce: 4

299 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/spiz-z-kurecich-srdci>

Příprava

Srdce očistíme, zbavíme tuku, omyjeme, osušíme a napícháme na špejle. Poté je osolíme a opeříme dle chuti. Olej smícháme s rozetřeným česnekem, paprikou a citrónovou šťávou. Kuřecí srdce vložíme do směsi oleje a necháme minimálně 8 hodin odležet. Smažíme v rozehřátém oleji, dokud nejsou měkká.

Ingredience

- ✓ 1 balení kuřecích srdcí
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 1 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Čínská, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod