

# Kuracie špízy s Karičkou

## Potrebuje

- - 600 g kuracie prsia
- - 50 g údená slanina
- - 1 červená paprika
- - 2 menšie cibule
- - 2 PL olej
- - soľ podľa chuti
- - čierne korenie štipka
- - 2 strúčiky cesnak
- - oregáno štipka
- - 3 PL horčica
- - 1 téglík kyslá smotana
- - 1 ks syr Karička črievko
- - petržlenová vňať

## Postup

Kuracie prsia umyjeme a nakrájame na menšie kúsky, slaninku, papriku, cibuľu na plátky a všetko napicháme striedavo na špajdle. Posolíme, okoreníme, potrieme horčicou, posypeme pretlačeným cesnakom a oregánom, pokvapkáme olejom a dáme na pekáč piecť do rúry s trochou vody.

Z kyslej smotany, korenia, soli a syru z črievka vymiešame dressing, ktorým upečené špízy polejeme. Ozdobíme petržlenovou vňaťou. Podávame s opekanými zemiačkami. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 50

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno