

## Ingrediencie

500 g vykostených kuracích stehien, 200 ml kyslej smotany, 1 lyžica oleja, 1 lyžica paradajkového pretlaku, 4 strúčiky cesnaku, sladká paprika, chilli, 1 lyžička sójovej omáčky, 1 lyžička medu, soľ, mleté čierne korenie

## Postup

Zmiešame smotanu, olej, pretlak, prelisované cesnaky, sójovú omáčku, med, soľ a korenie. Mäso nakrájame na kúsky a namočíme do smotanovej marinády. Necháme cez noc v chlade odležať. Kúsky mäsa napichujeme na ihly a kladieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov a upečieme dočervena. Podávame so zemiakmi a zeleninovým šalátom.

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)



# Červené špízy

Sobota, 07 November 2015 14:24

---

