



Martinčiny špagety

Suroviny

Kuřecí řízky
solamyl
sojová omáčka
sůl
pepř
olej
kečup
česnek
grilovací koření na kuře
tvrdý sýr (nebo Niva)
a červené víno

Postup

Kuřecí řízky nakrájíme na nudličky a naložíme den předem jako maso na čínu do marinády.

Marináda: Do mističky dáme dvě polévkové lžíce sojové omáčky, 1 lžící solamylu, sůl, pepř, 1 lžící oleje, 1 lžící kečupu, rozmačkané 3 stroužky česneku, 1 lžící grilovacího koření na kuře. Vše promícháme a dáme do ledničky uležet.

Druhý den kuřecí maso zprudka osmahneme na oleji. Uvařené špagety slijeme a nasypeme do vymazaného pekáčku. Posypeme oregánem a postříkáme pikantním kečupem. Hotové, osmahnuté kuřecí maso rozprostřeme na špagety a posypeme nastrohaným sýrem (Eidam nebo Niva, nebo obojím). Dáme zapéct do trouby. Hotové nakrájíme a podáváme s červeným vínem.

