

# Kuřecí yakitori s medovou a lehce zauzenou glazurou

Celkový čas vaření **20 min.** 10 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

**2.263 kJ / 540 kcal**

Tuky: **32,6 g** Bílkoviny: **36,3 g**

Sacharidy: **23,7 g**

## INGREDIENCE

**2 Porce**

**400 g** kuřecích stehen bez kosti

**100 g** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí

**1 polévková lžíce** oleje na vaření

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

**400 g** kuřecích stehen bez kosti

Kuřecí maso nakrájejte na kousky velikosti sousta a napíchněte je na špejle.

**Krok 2**

**100 g** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí - **1 polévková lžíce** oleje na vaření

Kuřecí špízy pokapejte olejem. Grilujte je, dokud nebudou lehce opečené a místy připálené. Poté je potřete Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou s medem & kouřovou příchutí a znovu grilujte, dokud omáčka nezkaramelizuje. Podávejte ihned.