

(nejen) Cuketové špízy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cuketa 1 ks
- Špekáček 1 ks
- Slanina 1 ks
- Cibule 1 ks
- Paprika 1 ks
- Špejle s hrotem 1 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cuketu, špekáčky, papriku, cibuli, slaninu (lze i lilek, dýni, patizon, kukuřici, hlívu...) pokrájíme na zhruba stejně velké kousky, kolečka, dílky a napichujeme natěsno na špejli nebo jehlici. Poté okořeníme a v pánvi s rozpáleným olejem, na grilu či zabalené v alobalu (pečeme v troubě nebo na grilu) smažíme ze všech stran dozlatova. Podáváme s bramborovou přílohou nebo se zeleninou a čerstvým pečivem.

Poznámka:

Pokud chceme na špízy napíchat i maso, volíme nejlépe vepřovou panenku nebo stehenní kuřecí řízky.