

Pikantní jehněčí špízky s česnekem I.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Jehněčí maso 600 g
- Sůl a čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- větvičky rozmarýnu 12 ks
- Olej na opékání 1 ks
- **Marináda**
- Rostlinný olej 100 ml
- Najemno nasekané stroužky česneku 2 stroužek
- Jemně nakrájená chilli paprička 2 ks
- Šťáva z citronu 2 ks
- Jehněčí maso 600 g
- Sůl a čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- větvičky rozmarýnu 12 ks
- Olej na opékání 1 ks
- **Marináda**
- Rostlinný olej 100 ml
- Najemno nasekané stroužky česneku 2 stroužek
- Jemně nakrájená chilli paprička 2 ks
- Šťáva z citronu 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájejte buď na dlouhé proužky, nebo na malé kousky. Osolte je a opepřete. Všechny ingredience na marinádu smíchejte, maso do ní naložte a nechte 30 minut odležet při pokojové teplotě. Rozmarýnové větvičky potřete marinádou a napíchejte na ně naložené maso. Špízy opékejte na oleji na pánvi při vysoké teplotě asi 3 minuty z každé strany. Hotové uchovejte v teple.