

Exotické špízy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí rozbíf v celku 500 g
- ananas 2 plátek
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- papája 1 ks
- bílý víný ocet 2 lžička
- rostliný olej 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso opláchneme, osušíme, nakrájíme na 3 cm velké kostky, ty vložíme do misky, trochu osolíme
2. Cibuli a česnek oloupeme a pak nasekáme nadrobno
3. Plátky ananasu necháme okapat a nakrájíme na malé kousky
4. Promícháme maso s česnekem, cibulí, ananaselem a rumem a přikryté necháme nejméně 4 hodiny při pokojové teplotě marinovat
5. Rozpůlíme a oloupeme papáju, lžící vykrojíme jádérka a dužinu nakrájíme na kostky, spolu s ananaselem a kousky masa ji napichujeme na 4 velké grilovací jehly
6. Olej smícháme s vinným octem
7. Špízy grilujeme asi 4 minuty, poté je obrátíme, potřeme marinádou a grilujeme další 4 minuty.

Poznámka:

nejmín 4 hodiny marinujeme