

Grilované hovězí kuličky s klobásou chorizo na špízu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 500 g
- červená cibule 1.2 ks
- česnek 2 stroužek
- paprika 2 špetka
- oregáno 20 g
- vejce 1 ks
- klobásy chorizo 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

V míse smíchejte mleté maso, cibuli, česnek, oregano a vajíčko, vše dobře promíchejte. Ze směsi vytvořte kuličky o velikosti menšího golfového míčku.

2

Připravené kuličky napichujte na bambusové špejle a prokládejte je kolečky chorizo klobásy. Masové kuličky před grilováním lehce zmáčkněte naplocho. Špízy pokapejte olivovým olejem.

3

Připravte gril a rozpalte ho na střední žár. Špízy grilujte 3–4 minuty z každé strany.

4

Hotové špízy sundejte z grilu a ihned podávejte.