

Krůtí špízy a grilovaný ananas

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- krůtí maso 200 g
- červená kapie 1 ks
- anglická slanina 200 g
- špekáček 2 ks
- olivový olej 1 lžíce
- tymián 2 snítka
- sůl 1 špetka
- **Dezert**
- ananas 1 ks
- med 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- skořice 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

Grilovací dřívka namočte aspoň 2 hodiny před grilováním do vody. Krásně ji nasáknou, a když pak špízy položíte na rozehřátý gril, oheň vlhkému dřevu neublíží. Maso nakrájejte na kostičky o velikosti asi 4 x 4 cm, očištěnou kapii a slaninu také. Oloupané špekáčky pokrájejte na kolečka. Do misky

nalejte olej a přidejte natrhané lítky tymiánu a mořskou sůl.

2

Na špejle pak střídavě napichujte maso, kolečka špekáčků, slaninu a kapii. Konce špízů nechte volné, aby šly při grilování dobře otáčet a abyste si nespálili prsty. Špízy nakonec potřete pomocí štětce bylinkovým olejem se solí a grilujte je ze všech stran, až jsou pěkně opečené (trvá to asi 7 až 8 minut).

3

A teď přichází na řadu opečený ananas. Je stejně báječný jako snadný, takže si ho určitě zamilujete stejně jako my. Ananas nakrájejte na 6 dílů, vykrojte z něj tuhý střed a odstraňte slupku.

4

Očištěný ananas po délce napíchněte na dřívko a pak každý kousek potřete sladkou glazurou z medu trochy oleje a ze skořice a ogrilujte, asi 7 minut.