

Vepřové špízy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Libové vepřové maso 600 g
- Žlutá paprika 2 ks
- Cuketa 2 ks
- Cherry rajčata 2 hrst
- Šalotka 6 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Pažitkový dip k podávání 2 miska

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na kostky velikosti většího sousta. Papriky omyjte, rozřízněte, zbavte semeníků a nakrájejte na kousky. Cukety nakrájejte na kolečka, cherry rajčata nechte v celku a šalotky oloupejte. Pak vytvořte špízy - na každé jehlici by měly být alespoň tři kousky masa a druhy zeleniny na střídačku. Všechny špízy osolte, opepřete, potřete olejem smíchaným s utřeným česnekem. Grilujte 8 - 10 minut, aby maso bylo propečené a zároveň šťavnaté a zelenina na skus. Podávejte s

pažitkovým dipem.