

Špízy z kuliček z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Mleté hovězí maso 500 g
- Pesto 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sýr feta 100 g
- Slanina 24 plátek
- Olivový olej 3 lžíce
- Směs cherry rajčat (červená, oranžová, žlutá) 375 g
- Červená cibule 1 ks
- Čerstvá bazalka 1 hrst
- Limeta 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vložte mleté maso do mísy, přidejte pesto, dochuťte solí a pepřem a vše důkladně promíchejte. Ze vzniklé hmoty vytvořte kuličky. Poté nakrájejte sýr feta na kostičky, a do každé masové kuličky vložte jednu kostičku tak, aby vždy byla utěsněna. Plněné kuličky obalte plátky slaniny a napíchněte je po třech kusech na jehly. Vytvořené špízy potřete olejem a grilujte přibližně 6 až 8 minut. Během

grilování špízy průběžně otácejte.

Mezitím, co se špízy grilují, si připravte salát. Rajčata nakrájejte na půlky, cibuli a bazalku nadrobno. Poté vložte do misky, případně přidejte zbylý sýr a zakápněte olivovým olejem. Limetku nakrájejte na měsíčky tak, aby se z nich lehce mačkala šťáva.