

Bramborový špíz se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- brambory 2 ks
- slanina anglická 100 g
- žampiony 6 ks
- cibule 0.5 ks
- rajčátka cherry 6 ks
- paprika zelená 1 ks
- dle chuti kmín 1 ks
- dle chuti pepř barevný drcený 1 ks
- dle chuti sůl bylinková 1 ks
- olej dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory neloupeme, pouze je důkladně omyjeme, nakrájíme na kousky a uvaříme v osolené vodě téměř doměkka a necháme je zchladnout.

Mezitím si nakrájíme ostatní ingredience. Všechno napícháme na grilovací jehly, dáme na plech, pokapeme olejem a okořeníme kmínem, bylinkovou solí a drceným pepřem.

Dáme do trouby vyhřáté na 200 °C asi na 15 minut, nakonec dopečeme asi 5 minut pod grilem.

K těmto špízům se nejlépe hodí tatarská omáčka smíchaná s česnekem nebo teplá omáčka ze smetany a nivy.

