

Grilovaný mix se třemi omáčkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 2 ks
- maso kuřecí 2 kg
- paprika 3 ks
- maso krůtí 0.75 kg
- koření grilovací 1 ks
- klobásy 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

PAŽITKOVÁ OMÁČKA:

1 lžíce jemné nakrájené pažitky

1 lučina

sůl

trochu mléka na zředění

ČESNEKOVÁ OMÁČKA:

1 velký stroužek česneku

1 lučina

sůl

trocha mléka na zředění

BROSKVOVÁ OMÁČKA:

1 najemno pokrájená kompotovaná

broskvev

špetka karí koření

1 lučina

sůl

šťáva z kompotu

na zředění

Maso opláchneme a otřeme do utěrky. Pak jednotlivé porce podle druhu masa a podle toho, jak jsme zvyklí, naklepeme, aby při grilování rychleji změklo. Maso osolíme, uložíme do mísy a rovnoměrně potřeme grilovací směsí. Mísu zakryjeme a dáme do chladu odležet, nejlépe na několik hodin. Připravíme si omáčky. Ingredience dobře promícháme a pak je necháme také dobře vychladit a rozležet.