

# Vinné klobásy grilované se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vinná klobása 800 g
- Paprika - žlutá 1 ks
- Červená cibule 2 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Strouhaný křen 1 ks
- Čerstvá zelenina 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vinnou klobásu omyjeme a osušíme. Zaškrčením ji rozdělíme na 8 menších částí. Každý kousek klobásy svineme do tvaru šneka a upevníme párátky. Papriku očistíme a nakrájíme na větší kostičky. Cibule oloupeme a rozčtvrtíme. Cibulky očistíme a překrájíme na delší špalíčky. Na kovové jehly nebo navlhčené dřevěné špejle napíchneme po dvou svinutých klobáskách. Proložíme je kousky papriky, cibule a cibulky. Špízy opékáme na dobře rozehřátém grilu z obou stran dozlatova (z každé asi 4 minuty).

Podáváme s čerstvě nastrohaným křenem, čerstvou zeleninou a rozpečeným pečivem.