

Cuketové špízy s masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřové maso 500 g
- Cuketa 1 ks
- **Na potřetí**
- Olej 4 lžíce
- Chilli 0.5 lžička
- Grilovací koření 1 ks
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso pokrájíme na kostky. Cuketu pokrájíme na větší kostky. Poté střídavě napichujeme na grilovací jehly nebo špejle. Z oleje, chilli, česneku a grilovacího koření si umícháme kašičku, kterou špízy během grilování potíráme. Během grilování otáčíme. Hotové podáváme s čerstvou zeleninou a pečivem. Špízy lze připravit i v troubě na pečícím papíře, podávat můžeme i s bramborovou přílohou.