

Dýňové kari špízy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Maso 1 ks
- Dýně 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kari 1 ks
- Olej 1 ks
- Jehly na špíz 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Množství záleží na počtu strávníků.

Maso pokrájíme na kostky, dýni na plátky asi půl centimetru silné, které pak pokrájíme na přibližně stejně velké dílky, jako máme maso. Maso osolíme, dle chuti posypeme kari kořením a promneme, aby se na maso koření nalepilo. Na jehly střídavě napichujeme kousky masa a dýně, špízy pak necháme alespoň půlhodinky proležet, poté smažíme v rozpáleném oleji ze všech stran dozlatova.

*Špízy můžeme péct i v troubě na pečícím papíře, před pečením je zakapeme olejem.

*Podáváme s bramborovou přílohou, čerstvým pečivem nebo pečenou zeleninou.