

# Jehněčí špízy s citronovo - olivovou salsou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Jehněčí kýta, odblaněná, nakrájená na kostky velikosti sousta 800 g
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Červený vinný ocet 60 ml
- Olivový olej 2 lžíce
- Čerstvá citronová šťáva 2 lžíce
- Sůl, čerstvě namletý černý pepř - dle chuti 2 špetka
- Rozmarýn dlouhý snítka 4 snítka
- Na citronovo - olivovou salsu 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Kapary, naložené v soli, omyté 1 lžíce
- Zelené olivy 30 g
- Krupicový cukr 1 lžička
- Citrony, oloupané, nakrájené na kolečka 3 ks

**Doba přípravy:** 200 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Maso promíchejte v míse s česnekem, octem, olejem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Přikryté dejte na hodinu marinovat do lednice. Rozmarýnové snítky použijte jako jehly na špízy a napíchejte na ně maso. Grilovací pánev rozpalte na maximum a ze všech stran na ni opečte maso.

2. Na citronovo - olivovou salsu rozpalte olivový olej na maximum. Vsypete kapary a 2 - 3 minuty je opékejte dokřupava. Přendejte je do misky a smíchejte s olivami, cukrem a kolečky citronu. Podávejte společně se špízy.

## **Poznámka:**

1 hodina marinování