Bramborové špízy

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Střední brambory 16 ks
- Kukuřičné klasy 4 ks
- Cuketa 1 ks
- Anglická slanina 12 plátek
- Nastrouhaná niva 60 g
- Olej 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- **Salsa**
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Rajče 1 ks
- Střední cibule 1 ks
- Rajský protlak 50 g
- Limetka 1 ks
- Nakrájená pažitka 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Olej na opečení 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve připravíme salsu. Očištěné papriky a oloupanou cibuli nakrájíme na jemné kostičky. Rajče spaříme vroucí vodou, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli zesklovatíme v kastrůlku na oleji. Přidáme papriky a plátky česneku a orestujeme. Přilijeme protlak, osolíme a podusíme doměkka. Pak přimícháme rajče a pažitku, salsu a necháme už jen přejít varem, dochutíme ji šťávou z limetky a necháme vychladnout. Brambory důkladně omyjeme (neloupeme je) a nakrájíme na půlky. Vložíme je do hrnce, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme je do poloměkka. Pak vodu slijeme a brambory necháme vychladnout. Klasy kukuřice oloupeme, omyjeme a každý nakrájíme na 6 silnějších plátků. Cuketu omyjeme a nakrájíme na 12 dílků. Předvařené půlky brambor zprudka opečeme v pánvi na oleji a osolíme je. Každý plátek kukuřice obalíme proužkem slaniny a napícháme střídavě s bramborami, cuketou na špízy. Rozložíme je na plech, posypeme nivou a pečeme v troubě vyhřáté na 170°C dokud není zelenina měkká. Špízy rozdělíme na talíře a podáváme se salsou.