Zeleninové špízy

Recepty

Chuťovky

Grilování

15 min

4



3.0

1558

Budete potřebovat

lilek	1 ks
cuketa	1 ks
červená paprika (kapie)	2 ks
červená cibule	2 ks
chorizo klobásy	100 g
koření grilovaná zelenina	
olivový olej na pokapaní	

dřevěné či bambusové špízy

Příprava receptu

Cuketu a lilek omyjeme a nakrájíme na asi půlcentimetrová kolečka, pokud je cuketa i lilek větší, překrojíme je ještě na poloviny či čtvrtiny. Papriku také opláchneme, vyndáme semínka a nakrájíme na větší kostky, cibuli oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Klobásu nakrájíme na kolečka. Všechny kousky by měly být podobně velké.
Na každou špejli nejprve napíchneme papriku, pak kousek lilku, chorizo, cuketu a na závěr cibuli. (Cibule nám bude na špízu pevně držet a nestane se že by zelenina při grilování ze špízu sklouzla.)
Když máme napíchané všechny špízy, poprášíme je kořením na grilovanou zeleninu a lehce zakápneme olivovým olejem. Grilujeme ze všech stran jen pár minut, zelenina bude velmi rychle hotová.



Grilovaná zelenina