



Zeleninové špízy

Recepty



Chuťovky



Grilování



15 min



4



2.9

1540



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