Grilované vepřové špízy s česnekem a barevnou zeleninou

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Uděláme si bylinkové máslo (máslo s bylinkami smicháme). Odkrojíme 25 g bylinkového másla, dáme do malé misky a necháme změknout. Očistíme a omyjeme zeleninu. Cukety (2 ks) nakrájíme na kolečka, papriku a lilek nakrájíme na proužky. Omyjeme rozmarýn (3 větvičky), osušíme a trochu odložíme stranou na ozdobu. Zbytek rozmarýnu otrháme z větviček a najemno nasekáme.

Omyté vepřové řízky osušíme, případně trochu naklepeme a nařežeme na podélné proužky. Kousky masa napícháme na jehly tak, aby utvořily vlnky. Ochutíme solí a pepřem.

Do grilovací misky vložíme zeleninu, rozmarýn a pečeme na předehřátém grilu 6 - 8 minut. Pravidelně otáčíme. Špízy grilujeme ze všech stran 5-7 minut, při tom je občas potřeme rozpuštěným bylinkovým máslem. K zelenině přidáme 50 g bylinkového másla, promícháme a dále opékáme 1- 2 minuty. Podle přání dochutíme solí a pepřem. Zeleninu a špízy připravíme na talíře a posypeme rozmarýnem.

Ingredience

- **Cuketa** - 500 g
- **Lilek** - 500 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 5 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 600 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 6 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 75 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE