

Špízy na gril

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Oloupané šalotky ponoříme do vroucí vody (podle velikosti, cca 3 minuty), ihned zchladíme a osušíme. Do kabanosu nebo klobásy nejprve vytvoříme podélně podélné zářezy a pak nakrájíme na 1 cm silná kolečka. Z Váhalovy slaniny odřízneme plátky půl až centimetr silné, nakrájíme je na čtverce. Na stejně velké čtverce i všechny papriky (červenou, zelenou a oranžovou). Takto připravené suroviny potřeme směsí oleje a utřeného česneku se solí. Na mokrou špejli napichujeme podle vlastní fantazie střídavě jednotlivé suroviny. Vytvořené špízy velice pomalu grilujeme. Podáváme s chlebem a salátem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Paprika červená** - 250 g
- **Paprika zelená** - 250 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 250 g
- **Váhalova klobása 1,5 kg** - 500 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

