

Atlantik

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Maso nakrájíme na větší kostky, smícháme se dvěma lžícemi oleje a lžičkou grilovacího koření. Necháme uležet nejméně hodinu, lépe přes noc. Pak ho napícháme střídavě s kousky broskví na jehly, osolíme, posypeme grilovacím kořením a dáme na 10 minut pod gril (na plný výkon). Pak špízy otočíme, potřeme olejem smíchaným s grilovacím kořením, vrátíme pod gril a grilujeme ještě 6 minut. Potom špízy po celé délce pokryjeme sýrem a pod vypnutým grilem necháme roztavit.

Podáváme s hranolky (vařenými bramborami, kroketami), ďábelskou omáčkou a zeleninovou oblohou.