

Rožeň

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3-4 rohlíky

2 klobásy (možno i libové párky nebo točený salám)

2 větší cibule

3 větší rajčata

1 velká paprika

plnotučná hořčice

grilovací koření

olej

Postup

Rohlíky, klobásy, cibuli i rajčata nakrájíme na kolečka a střídavě napichujeme na špejli. Takto udělaný špíz dáme na alobal, potřeme hořčicí, posypeme kořením a navrch ještě poklademe na nudličky nakrájenou čerstvou papriku. Zbylé suroviny můžeme dát i kolem špízu. Malinko podlijeme olejem, důkladně zabalíme a na plechu dáme péct do trouby na zhruba 20-30 minut (až změkne cibule).

V létě můžeme připravovat na zahradě na roštu