

Bramborový špíz s jehněčím masem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

240 g jehněčího masa

kousek zázvoru

2 červené feferonky

pepř

sůl

7 lžic citronové šťávy

2 lžíce oleje

24 malých brambor

16 třešňových rajčat

8 malých cibulí

šalvěj

2 rozmačkané stroužky česneku

krabici řeřichy

250 g jogurtu

špetku cukru.

Postup

Maso nakrájíme na nudličky, feferonky drobně a zázvor posekáme. Smícháme feferonky, 5 lžic citr. šťávy, sůl, pepř a maso marinujeme 2 h. Brambory vaříme 25 minut v osolené vodě, cibule rozpůlíme. Střídavě napichujeme maso, brambory, rajčata, cibule a lístky šalvěje na 8 špízů. Grilujeme za stálého otáčení 10 min., občas potřeme marinádou. Smícháme česnek, řeřichu, jogurt, citr. šťávu, sůl, pepř, cukr a podáváme k masu.

Poznámka

Testudo