

Balkánský špíz

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřového masa z kýty

100 g nakládaných feferonek

0,5 lžíce másla

200 g nakládaných okurek

mletá paprika

kari

sůl

1 lžíce oleje

4 velké cibule

2 lžíce kečupu

Postup

1. Cibuli oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Na rozehřátém másle ji lehce podusíme. Maso nakrájíme na stejně velké kousky. Okurky, feferonky nakrájíme na tenká kolečka.
2. Maso a zeleninu střídavě napichujeme na špízy, lehce potřeme olejem a dáme grilovat do přehřátého grilu.
3. Z kečupu, soli a papriky uděláme omáčku, kterou během grilování potíráme špíz. Podáváme s opečenými brambory a s čerstvou zeleninou.