

Grilované žížaly

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tereza Jarčušková

Suroviny

Ingredience: 500 g hovězí roštěnky

4 stroužky česneku

1 cibule

40 g máku

1 lžíce oleje

sůl

2 lžíce másla

Koření:

4 díly chilli

4 díly kardamonu

4 díly kmínu

2 díly hřebíčků

2 díly mleté skořice

1 díl strouhaného muškátového oříšku

Postup

Postup přípravy: Koření rozdrtíme v hmoždíři, přidáme prolisovaný česnek a cibuli, pomletý mák a sůl. Maso nakrájíme na dlouhé tenké pásky a obalíme je v připraveném koření. Potom je pokapeme olejem a necháme alespoň 3 hodin v chladu odležet. Marinované pásky napichujeme na špejle zkrouceně jako žížaly (jako pohyb hada), a za občasného potírání máslem je ugrilujeme.

Podáváme s libovolnými studenými dresinky, zeleninovým salátem a pečivem.