

Vídeňské špízy

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 páry vídeňských párků

0,5 lžičky papriky

1 lžice sekané cibule

0,5 stroužku česneku

1 špetka tymiánu

2 lžičky octa

3 lžice oleje

4 plátky slaniny

4 lžice kečupu

Postup

Párky nakrájíme na kusy 3 až 4 cm dlouhé a vložíme je na hodinu do marinády z papriky, cibule, utřeného česneku, tymiánu, octa a oleje. Plátky slaniny nakrájíme na kousky a napichujeme střídavě kousky párku na jehly. Grilujeme. Zbylou marinádu promícháme s kečupem a podáváme k párkům.