



Vepřový špíz na grilu

Ingredience

vepřová kýta: **300 g**
barevné papriky: **2 ks**
červená cibule: **2 ks**
mladá cuketa: **1 ks**
med: **1 KL**
sójová omáčka: **1 PL**
olivový olej: **5 PL**
špetka mletého chilli
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Smícháme olej, med, sójovou máčku, chilli, sůl, pepř a pořádně zamícháme, až se ingredience spojí. Vepřové maso nakrájíme na kostky, osolíme a naložíme do druhého dne do připravené marinády. Špejle před grilováním namočíme do studené vody asi na 30 minut, aby se nepálily. Papriky zbavené jádřinců...

Vepřový špíz na grilu - recept

Smícháme olej, med, sójovou máčku, chilli, sůl, pepř a pořádně zamícháme, **až se ingredience spojí**. Vepřové maso nakrájíme na kostky, osolíme a naložíme do druhého dne do připravené marinády. Špejle před grilováním **namočíme do studené vody asi na 30 minut**, aby se nepálily.

Papriky zbavené jádřinců nakrájíme na čtverečky, cuketu a cibuli na kolečka. Na špejle střídavě napichujeme maso a zeleninu a přitlačíme na sebe.

Vepřový špíz na grilu necháme z každé ze čtyř stran opékat **asi 5 minut** dohněda.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí