

Vegetariánský špíz

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1 ks
- červená cibule 1 ks
- olej 6 lžíce
- cherry rajčata 200 g
- tofu 3 balení
- sojová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny nakrájíme na kolečka a napichujeme střídavě na jehlu. Špízy položíme na čtverce alobalu, posypeme bazalkou a pokapeme sojovou omáčkou i olejem. Zabalíme, propícháme a grilujeme na mírném ohni asi 20 minut. Často obracíme.

Špíz můžeme vylepšit plátkovým sýrem, který vkládáme do rozkrojeného kornšpicu tak, aby se do něj zapekl.

Poznámka:

tofu - každý balíček jiný