

Masový špíz se zeleninou a brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Papriková klobása 2 ks
- Baby brambory 500 g
- Paprika žlutá 2 ks
- Cibule 2 ks
- Anglická slanina vcelku 400 g
- Kuřecí maso 400 g
- Česnek 3 stroužek
- Tymián 1 špetka
- Rozmarýn 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Olej 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Malé baby brambory očistíme, opláchneme a uvaříme ve slané vodě téměř doměkka. Slijeme je a necháme zchladnout

Špejle namočíme minimálně na půl hodiny do vody, aby nám při grilování nehořely.

Nakrájíme si na kolečka klobásy, na kostičky anglickou slaninu a kuřecí maso. Papriky omyjeme, odstraníme jadřince a nakrájíme na menší kousky, taktéž i cibule. Vše v míse smícháme s rozmarýnem, tymiánem, pepřem, sladkou paprikou, solí a olejem. Na špejle napichujeme střídavě maso, zeleninu, brambory. Necháme v lednici odpočinout cca na hodinu.

Špízy na grilu ze všech stran ogrilujeme. Špízy můžeme také opéct v troubě. Pečeme je cca 20 minut na 180-210 °C.