

Grilované špízy s kuracím mäsom a so zeleninou

Počet porcií: 16 špízov

Suroviny:

- 100 g šampiňónov
- 250 g cherry paradajok
- 2 ks cukiet
- 500 g kuracieho mäsa
- 2 ks červenej papriky
- 3 ks cibule
- olej
- svetlé pivo
- Podravka NATUR tekuté ochucovadlo
- Podravka NATUR na zeleninu
- Podravka NATUR grill classic
- voliteľné – zelenina podľa chuti

Postup prípravy:

1. Najprv špajdle namočíme na 20 minút do vody.
2. Nakrájame mäso, polejeme olejom, posypeme korením na grilovanie, polejeme tekutým ochucovadlom a necháme marinovať.
3. Cherry paradajky necháme celé, šampiňóny prekrojíme na polovice, cukety a cibule nakrájame na kolieska, papriky na primerane veľké kúsky a posypeme korením na zeleninu.
4. Zeleninu a marinované mäso napichujeme striedavo na špajdle podľa chuti.
5. Takto pripravené špízy položíme na mriežku rozpáleného grilu a opekáme nad pahrebou 12 až 15 minút. Ak pahreba nie je dostatočne rozpálená alebo je mäso nakrájané na hrubšie kúsky, opekáme špízy dlhšie.
6. Keď sa zdajú špízy už skoro hotové, potrieme ich pivom a ešte minútu až dve ich necháme na grile.

Špízy sú výborné aj pečené klasicky. Ak sa rozhodnete pre prípravu týmto spôsobom, pečte špízy v rúre vyhriatej na 220 stupňov 10 minút. Potom ich vyberte, potrite pivom a dopečte do zlatista.