

BARBECUE ŠPÍZ

Nákupní lístek pro 4 osoby:

450 g vepřového masa, 150 g anglické slaniny,
2 cibule, 2 papriky kapie,
4 lžice barbecue marinády Procast.

Příprava:

1. Vepřové maso nakrájíme na menší kousky, potřeme marinádou Barbecue a necháme odležet mimo chladničku minimálně 30 minut.
2. Ostatní suroviny nakrájíme a rozdělíme na 4 díly.
3. Poté střídavě se zeleninou vše napichujeme na špíz.
4. Takto připravené špízy grilujeme, pečeme v troubě nebo připravujeme na pánvi.
5. Podáváme s upečenými brambory nebo jen s pečivem.

