

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

4 ks	Jahňacie filety, čerstvé
1 ks	Červená cibuľa, ošúpaná
1 ks	Červená paprika
3 PL	Grilovacie korenie údené
4 PL	Drevené špajdle (dĺžka približne 10 cm)

Farebné špízy z jahňacej filety

20–30 Min

Príprava

1 Každú jahňaciu filetu nakrájajte na štyri rovnaké časti a ochuťte zmesou korenia Kotányi Grilovacie korenie údené.

2 Cibuľu nakrájajte na kúsky veľkosti sústa.

3 Červenú papriku prekrojte na polovice a odstráňte semienka. Nakrájajte na kúsky rovnakej veľkosti ako jahňaciu filetu a cibuľu.

NÁPOVEDA: Ak má neochutený tvaroh príliš horkú chuť, oslaďte ho cukrom a na zvýšenie nadýchanosti vmiešajte 1 polievkovú lyžicu zmesi na vanilkový puding.

4 Jahňacie mäso, cibuľu a papriku striedavo napichujte na špajdle.

5 Špízy grilujte na žeravých uhlíkoch približne 3 minúty zo všetkých strán.

NÁPOVEDA: Toto mäso sa dá ugrilovať na stupeň „medium“.