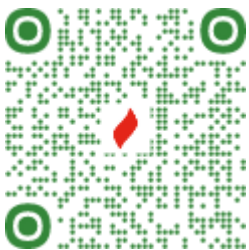




Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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, osladte ho cukrom a na zvýšenie nadúchanosti 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“.