



Grilované špízy z roštenky s Ajvarom

🕒 50–60 Min   

Príprava

- 1 Drevené špajdle vložte do vody na približne 30 minút. Nakrájajte roštenku na kocky. Umyte špargľu a nakrájajte ju na 3 cm kúsky.
- 2 Príprava ajvaru: Potrite špicatú papriku olejom. Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju na kolieska. Ošúpte cesnak a nakrájajte ho na kúsky. Prekrojte baklažán na polovice, ostrým nožom urobte na reznej strane malé zárezy a posypte soľou. Nechajte baklažán odstáť 15 minút.
- 3 Špicatú papriku grilujte z oboch strán na prudkom ohni, kým sa na šupke nevytvoria pľuzgierie alebo kým mierne nesčerná. Odstráňte z grilu, dajte do misky, prikryte plastovou fóliou a nechajte asi 20 minút vychladnúť. Potom odstráňte šupku, stopku a jadro a nakrájajte na kúsky.
- 4 Položte baklažán prerezanou stranou nadol na grill (počas grilovania raz otočte) a grilujte na miernom ohni (v prípade potreby na okraji grilu) približne 5 – 10 minút, kým dužina baklažánu nezmäkne.
- 5 Pomocou lyžice vyškrabte dužinu baklažánu. Zahrejte 1 PL olivového oleja na malej panvici, orestujte cibuľu a cesnak a pridajte dužinu baklažánu a papriku. Pridajte údenú papriku, pálivé čili s morskou soľou a ocot.
- 6 Ajvar nakrátko prived'ite do varu a dochuťte morskou soľou. Potom nalejte do umytých čistých pohárov a pevne uzavrite. Môžete uchovávať v chladničke 2 až 4 týždne.
- 7 Striedavo napichujte na špajdle kúsky sviečkovice a špargle. Špízy dôkladne potrite dochucovacou soľou na steaky a štipkou mletého korenia. Grilujte špízy, kým mäso nebude upečené.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Na špízy

250 g	Roštenka
150 g	Zelená špargľa
1 ČL	♦ Koreninová soľ na Steak
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

Na ajvar

250 g	Červená špicatá paprika
1 kus	Baklažán
1 kus	Žltá cibuľa
2 kus	Strúčiky cesnaku
2 PL	Olivový olej
1 PL	Biely vínny ocot
1 štipka	♦ Paprika údená
1 štipka	♦ Čili Peperoncini celé
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

