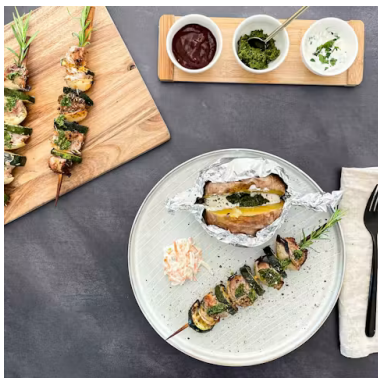




Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

700 g	Sertésszűz
4 szál	Rozmaring
2 ek.	♦ Grill barbecue fűszerkeverék
7 ek.	Olívaolaj
1 db	Cukkini
1 db	Vörshagyma

A salsa verde szószhoz:

1 csokor	Frissen aprított petrezselyem
1 csokor	Friss bazsalikom
0.5 tk.	♦ Fokhagyma granulátum
2 tk.	Kapribogyó
1 tk.	Mustár
4 ek.	Olívaolaj
1 ek.	Almaecet
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Rozmaringos sertésnyárs

⌚ 40–50 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Első lépésként elkészítjük a pácot, amihez alaposan összekeverjük az olívaolajat és a Grill barbecue fűszerkeveréket. Állni hagyjuk.
- 2 Megmossuk a sertéshúst, szárazra töröljük és 2-3 cm-es darabokra vágjuk. A cukkinit és a hagymát falatnyi darabokra aprítjuk.
- 3 Felváltva a nyársra húzzuk a húst és a zöldségeket, majd a végére tűzünk egy rozmaringágot is. Bekenjük a nyársakat a páccal, majd 20-30 percig állni hagyjuk, hogy a pác kissé beivódjon.
- 4 A nyársakat oldalanként kb. 10 percig grillezzük.
- 5 A nyársakat frissen készített salsa verde szósszal díszíthetjük. Ennek az elkészítéséhez megmossuk, megszárítjuk és finomra aprítjuk a friss fűszereket. A kapribogyót is nagyon finomra aprítjuk, majd a fokhagymagranulátummal együtt a frissen aprított levelekhez keverjük.
- 6 Egy tálban ehhez hozzákeverjük az olívaolajat, az almaecetet, a mustárt, majd az egészet egy turmixgéppel pürésítjük. El is készült a salsa verde szósz.
- 7 A nyársakat salsa verde szósszal és ropogós fehérkenyérrel tálaljuk, miközben otthonunkban élvezzük a nyár melegét.

