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 rozmaringágat 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.

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	Vöröshagyma

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