



## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|            |                                   |
|------------|-----------------------------------|
| 4 db       | Bárányfilé, friss                 |
| 1 db       | Vöröshagyma, hámozva              |
| 1 db       | Piros kaliforniai paprika         |
| 3 evőkanál | ♦ Texas BBQ füstös rub, szárazpác |
| 4          | Fa nyársak (kb. 10 cm hosszúak)   |

# Színes bárány-nyársak

⌚ 20–30 Perc 

## Elkészítés

- 1 A bárányhúst kockázzuk fel és dörzsöljük be Kotányi Texas BBQ fűszerkeverékkel.
- 2 A hagymát vágjuk nagyobb darabokra.
- 3 A paprikát vágjuk félbe és magozzuk ki, majd vágjuk a bárányfilével és a hagymával azonos méretű darabokra.
- 4 Felváltva húzzuk fel a nyársakra a bárányhúst, a hagymát és a paprikát.
- 5 Grillezzük a nyársakat a parázs felett kb. 3 percig minden oldalról.

**TIPP:** A hús ízlés szerint mediumra hagyva vagy teljesen átsütve is tálalható.

