



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.

