

GRILOVANÉ ŠPÍZY SE ZELENINOVÝMI KULIČKAMI

SLOŽENÍ

5

 30 MIN SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet
Zeleninové kuličky

1/3 ananasu nebo asi 150 g předem
nakrájených na kousky

1 cuketa

1 červená paprika

1 červená cibule

1 svazek koriandru

Trochu soli

Trochu pepře

5 španělských červených paprik (na
omáčku)

3 stroužky česneku (na omáčku)

1 lžice čerstvě nastrohaného
zázvoru (na omáčku)

50 ml rýžového octa (na omáčku)

200 ml vody (na omáčku)

150 g cukru (na omáčku)

1 lžice bramborového škrobu (na
omáčku)

Perfektní recept na grilovačku, pokud máte rádi kombinaci pikantního a sladkého, vyzkoušejte tento recept se zeleninovými kuličkami Garden Gourmet. Chutné, vegetariánské a hotové za 15 minut. Vyzkoušejte včetně receptu na chilli omáčku!

PŘÍPRAVA

1. NAKRÁJEJTE ZELENINU

Ananas, cuketu, červenou cibuli a papriku nakrájejte na kousky, které snadno napíchnete na špejli.

2. SESTAVTE SI SVÉ ŠPÍZY

Na každou špejli napichujte střídavě 3 kusy od každé zeleniny, ananas a zeleninové kuličky Garden Gourmet. Uchovávejte zakryté v plastové fólii v ledničce.

3. PŘIPRAVTE SI INGREDIENCE NA CHILLI OMÁČKU

Česnek oloupeme, chilli překrojte napůl a odstraňte polovinu semínek (pokud máte rádi pikantní, nechte všechny). Česnek, chilli a zázvor vložte do kuchyňského robotu nebo do vysoké nádoby, abyste to zvládli rozmixovat tyčovým mixérem. Vše rozmixujte do jemné konzistence.

4. PŘIPRAVTE SI OMÁČKU

V hrnci přiveďte k varu vodu, cukr, ocet a trochu soli a přidejte směs z mletých chilli papriček. Škrob smícháme s trochou vody a za stálého míchání přidáme do horké směsi. Přiveďte k varu a jemně míchejte, dokud směs nezhoustne, následně nechte vychladnout. Pokud chcete, přidejte navíc čerstvý zázvor, nebo rýžový ocet. Omáčku přelijeme do láhve a uložíme do lednice.

5. OGRILUJTE, SERVÍRUJTE A VYCHUTNEJTE SI LAHODNÉ ŠPÍZY!

Potřete mřížku trochou oleje a grilujte špízy. Podávejte se salsou a ozdobte koriandrem.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**