

## SLOŽENÍ



200 gramy Garden Gourmet  
Zeleninové kuličky 200g

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)

Toto je perfektní recept na BBQ, pokud máte rádi kombinaci pikantního a sladkého, dokonale spárované se šťavnatými zeleninovými kuličkami Garden Gourmet. Chutné a hotové za 15 minut. Vyzkoušejte to včetně receptu na chilli omáčku!

## PŘÍPRAVA

### 1. Nakrájejte zeleninu

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

### 2. Sestavte špejle

Na každou špejli napichujte střídavě 3 kusy každé zeleniny a veganské kuličky. Uchovávejte je zakryté v plastové fólii v chladničce

### 3. Připravte si ingredience na omáčku

Česnek oloupeme. Chilli překrojte napůl a odstraňte polovinu semínek (pokud máte rádi pikantní, nechte vše). Česnek, chilli a zázvor vložte do kuchyňského robotu nebo do vysoké nádoby pro tyčový mixér a mixujte na jemno.

### 4. Udělejte omáčku

V hrnci přiveďte k varu vodu, cukr, ocet a trochu soli a přidejte směs mletých chilli papriček. Smíchejte škrob s trochou vody a za stálého míchání přidejte do horké směsi. Přiveďte k varu, jemně míchejte, dokud směs nezhoustne, a nechte vychladnout. Pokud chcete, přidejte navíc čerstvý zázvor a/nebo rýžový ocet. Omáčku nalijte do láhve a uložte do lednice.

### 5. Grilujte, servírujte, užívejte si!

Potřete mřížku trochou oleje. Špízy ogrilujte na BBQ, podávejte s omáčkou a ozdobte rozmarýnem navrch

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**