

GRILOVANÉ SYROVÉ ŠPÍZY

 4 ks  20 min.

Špízy patria medzi veľmi obľúbené letné jedlá na gril. Existuje ich nepreberné množstvo. Častokrát sa pri ich príprave používa bravčové, kuracie, či telacie mäso kombinované s rôznymi údeninami a zeleninou. My tu však pre vás dnes nemáme žiadnu klasickú mäsovú verziu, dnes dáme prednosť vegetariánskej variante. Pripravili sme si syrové špízy so zeleninou, pri ktorých sme použili syr Karička na gril a panvicu typu halloumi a ten doplnili o farebné papriky, cuketu a cibuľu.

Špízy sme potierali zmesou citrónovej šťavy s olivovým olejom a poriadnou dávkou bylín. Aj syr sme použili v jeho bylinkovej verzii. Verte nám, pri takýchto grilovaných špízoch aj zabudnete, že na nich nie je žiadny kus mäsa. Zeleniny môžete, samozrejme, ľubovoľne obmieňať, použite to, čo máte práve po ruke. Aj bylinky si môžete prispôbiť podľa toho, čo vám práve rastie v záhradke, či na balkóne v črepníku. K podávaniu zvolte omáčku podľa svojej chuti, my sme si pripravili svoje obľúbené tzatziki.

BUDETE POTREBOVAŤ:

Syr Karička na gril a panvicu typu Halloumi
polovicu malej cukety
plátok červenej papriky
plátok žltej papriky
plátok zelenej papriky
1 červenú cibuľu
zmes nadrobno nasekaných bylín
(petržlenová vňať,
tymian, mäta)
dve lyžice olivového oleja
šťavu z polovice citróna
čerstvo mleté
čierne korenie a soľ

A TAKTO NA TO:

1. Syr narežte na kocky o veľkosti cca 2x2x2 cm. Rovnako aj všetky druhy papriky a cuketu. Cibuľu stačí rozdeliť na štvrtky. Všetko prehodte do väčšej misy.
2. V miske si zmiešajte citrónovú šťavu a olivový olej, pridajte nadrobno nasekané bylinky, osolte a okoreňte a dobre premiešajte. Syr so zeleninou potom jemne prelejte pár lyžičkami tejto zálievky, zvyšok si odložte na potieranie priamo na grile. Dobro premiešajte.
3. Zeleninu so syrom na striedačku napichávajte na špajle alebo grilovacie špízy. V prípade, že používate gril na drevené uhlie, drevené špajle nezabudnite pred tým na pár hodín namočiť do vody.
4. Grilujte z každej strany dokým syr nebude dozlatista, priebežne potierajte pripravenou zmesou bylín s citrónovou šťavou a olivovým olejom. K týmto špízom sa perfektne hodí tzatziki.



Karitka
Syri na parvicu a gril
Dylsky
200 g