

PESTRÝ ŠPÍZ

INGREDIENCE :

- 200 g KUŘECÍCH NEBO KRŮTÍCH PRSOU
- 8 ŽAMPIONŮ
- 250 g CHERRY RAJČÁTEK
- ZAVAZĚNÉ KUKUŘIČKY
- 1 CUKETA
- 1 VELKÁ CIBULE
- OLIVOVÝ OLEJ
- SŮL

POMŮCKY :



TRÉNKO



OSTRÝ NŮŽ



ŠPADIKA



ŠPÍŽE



ALOBAL



PLECH NA PEČENÍ

POSTUP:

MAŠO NAKRÁJĚJ NA KOSTIČKY A OSOL JE.
ΖΑΜΠΙΟΝΥ ΟΥΗJ A NAKRÁJĚJ NA ČTVRTINY.
ΡΑJČΑΤΚΑ ΟΥΗJ A ΡΟZΚΡΟJ JE NA ΡΟΛΟYICE.
LVEŘÍČKY NAKRÁJĚJ NA ASI 2 CM KOLEČKA.
CVETU ΟΥΗJ (HŮŽEŠ JI ΟΙΟΥΡΑΤ), NAKRÁJĚJ JI NA KOLEČKA, KTEŘE ΡΟZΚΡΟJÍŠ NA ΡΟΛΟYICE.
CIBULI ΟΙΟΥΡΕJ A NAKRÁJĚJ JI NA ΡΥΙΚΟΛΕČKA.
PŘEDENĚJ TPOUBV NA 200 °C.
PŘÍPRAVENĚ MAŠO A ZELENINU NAPICHUJ NA ŠPĚLI, ΡΟYNOΜĚΡNĚ STĚJDEJ.
ΑΙΟΒΑΛ NASTRĪHEJ (NEBO NΑΤΡHEJ) NA ΟΒΔΕΙΝΙΚΥ.
NA KΑΖΔŪ ΟΒΔΕΙΝΙΚ ΡΟΛΟŽ JEΔEN ŠPĪZ.
KΑΖΔŪ ŠPĪZ ZAKΑΡHŪ ΟLEJEN.
POSYΡ NAKRÁJĚNOU CIBULĪ.
ŠPĪZY ZABAL.
PŘÍPRAVENĚ ŠPĪZY DEJ NA PLECH.
PLECH VLOŽ DO TPOUBY A PEČ ASI 20 MINUT.

ΡΟZΗΑΗΚΑ:

HŮŽEŠ ΡΟΔΑΥΑΤ S UVΑΡĚHŪHŪI NEBO PEČĚHŪHŪI ZBAMBOΡΑHŪI, ΡΡΟΚΕΤΑHŪI NEBO SAΛΑΤĚH.
NA PŘÍPRAVU ŠPĪZŮ HŮŽEŠ ΡΟΥŽĪT ZAKOUKOUV ZELENINU DLE VΛΑSTHĪ CHVTI.

Vodovka ©