



# VEPŘOVÉ ŠPÍZY S KUKUŘIČNÝM SALÁTEM

## INGREDIENCE NA 4 PORCE

---

### NA ŠPÍZY:

400 G VEPŘOVÉ PEČENĚ  
2 MALÉ CIBULE  
2 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE  
1 LŽÍCE RÝŽOVÉHO/VINNÉHO OCTA  
SŮL, PEPŘ, GRILOVACÍ KOŘENÍ  
200 G PIKANTNÍ ČABAJKY  
VELKÁ ČERVENÁ PAPRIKA  
BÍLÁ PAPRIKA

### NA SALÁT:

450 G KUKUŘICE  
2 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE  
1 ČERVENÁ CIBULE  
1 STROUŽEK ČESNEKU  
ŠTÁVA Z PŮLKY LIMETY  
2 LŽÍCE MAJONÉZY NEBO TATARKY  
100 G BALKÁNSKÉHO SÝRA

## POSTUP

---

1. MASO A CIBULI ROZKROJENOU NA ČTVRTKY A ROZEBRANOU NA JEDNOTLIVÉ VRSTVY DEJTE DO MÍSY, ZALIJTE OLEJEM A OCTEM A OKOŘEŇTE. NECHEJTE CHVÍLI MARINOVAT V LEDNICI.
2. ŠPEJLE NAMOČTE DO VODY A NAPICHUJTE NA NĚ VŽDY MASO, CIBULI, ČABAJKU, ČERVENOU A BÍLOU PAPRIKU.
3. ROZPALTE GRILOVACÍ PÁNEV A POKLAĎTE NA NI ŠPÍZY. TY PAK GRILUJTE ZHRUBA 12 MINUT, OBČAS OTOČTE.
4. NA ROZPÁLENÉM OLEJI NEBO MÁSLU ASI 10 MINUT OPÉKEJTE KUKUŘICI.
5. DO HORKÉ KUKUŘICE VMÍCHEJTE NASEKANOU CIBULKU, PROLISOVANÝ ČESNEK, OSOLTE A OPEPŘETE.
6. Odstavte z vařiče a nechte trochu vychladnout. Přidejte majonézu, limetkovou šťávu a nakrájený balkánský sýr.

## POZNÁMKY

---

---

---

---

---

---