

Grilovaný mišmaš



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1635 kalorií , **2 g** cukrů , **120 g** tuků , **95 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovany-mismas>

Příprava

Maso nakrájíme na malé kousky - plátěčky, aby šly napichovat na grilovací jehlu. Pak střídavě napichujeme vepřové maso, sýr, cibuli, kuřecí maso, švestky, párky, rozpůlené stroužky česneku. Celé posypeme libovolným grilovacím kořením, případně ještě něčím přiosťříme - Tabasco, pepř a mírně osolíme. Dle sezony se dá použít i kousek jablka či co je po ruce. Možná vás kombinace švestek a česneku, kterými nešetřete, překvapí.

▣ Tip k receptu

Pro děti šetříme kořením...



Ingredience

- 0,30 kg vepřového masa
- 3 ks kuřecích prsou
- 1 balení sušených švestek
- 15 stroužků česneku
- 3 ks cibule
- 4 ks pikantních párků
- 4 plátky anglické slaniny
- 20 dkg Eidamu
- troška grilovacího koření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Párty občerstvení