

Špíz s dunajskou klobásou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

1828 kalorií , **0 g** cukrů , **134 g** tuků , **106 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/spiz-s-dunajskou-klobasou>

Příprava

Maso pokrájíme na menší kostky. Vytvoříme marinádu smícháním grilovacího koření, hořčice a sójové omáčky. Do této směsi přidáme olej a vše dobře rozmícháme. Do marinády vsypeme maso a pečlivě ho v marinádě ze všech stran otáčíme. Necháme odležet (aspoň 15 minut) a nakrájíme si klobásu. Grilovací jehlu potřeme olejem a střídavě na ní napichujeme maso a klobásu. Grilujeme dozlatova.

Ingredience

- 400 g hovězí svíčkové
- 1 lžička grilovacího koření
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 2 lžíce sojové omáčky
- 100 ml rostlinného oleje
- 120 g domácí ostřejší klobásy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod