

Kluci v akci

Špízy z mletého masa s koriandrem, chilli a zázvorem

4-6 porcí



Exotické špízy jsou další oblíbenou pochoutkou zahradních grilovacích party. Ani tentokrát nezapomínáme na čerstvoučkový zeleninový salátek.

½ kg hovězího mletého masa
½ kg vepřového mletého masa (30 % tuku)
2 cibule
50 ml oleje
svazek koriandru
2 čerstvé chilli papričky
2 lžice strouhaného čerstvého zázvoru
3-4 lžice ústřicové omáčky
1 vejce
sůl

Cibuli nakrájíme najemno a orestujeme ji dozlatova.

V míse důkladně smícháme mletá masa s připravenou cibulí, trochou oleje, sekaným koriandrem, chilli nakrájeným na malé kostičky, čerstvým zázvorem, ústřicovou omáčkou, vejcem, ochutíme solí a necháme chvíli odležet.

Směs rozdělíme na osm stejných kousků, z nichž vytvoříme silnější válečky, které napíchneme na špejle. Vložíme do grilu, jehož rošt jsme potřeli olejem nebo kouskem špeku, a pečeme ze všech stran. Podáváme se salátem a pečivem.

salát s dresinkem z rybí omáčky a majonézy

1 římský salát
2 stroužky česneku
šťáva z jednoho citronu
2 lžice rybí omáčky
2 lžice hnědého cukru
60 g majonézy

Z drceného česneku, citronové šťávy, rybí omáčky, hnědého cukru a majonézy vymícháme dresink, jímž pokapeme na tenké proužky nakrájené listy římského salátu.