Grilované zeleninové špízy

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	červená paprika
2 ks	zelená paprika
2 ks	oranžová paprika
1 ks	malá zelená cuketa
1 ks	menší lilek
10 ks	malá sterilovaná cibulka
1 dl	olivový olej
2 ks	šťáva z citronu
4 stroužek	česnek
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Papriky očistíme, omyjeme a pokrájíme na kousky. Cuketu s lilkem omyjeme (neloupeme) a pokrájíme rovněž na stejně velké kousky. Cibulky slijeme z nálevu a necháme okapat, ponecháme v celku. Z olivového oleje, citronové šťávy, prolisovaného česneku, soli a mletého pepře si připravíme marinádu a promícháme ji s veškerou pokrájenou zeleninou. Dáme odležet do ledničky. Dřevěné špejle mezitím necháme nasáknout vodou, aby se nám při grilování nespálily. Po zhruba hodině marinování střídavě napichujeme zeleninové kousky na špejle. Vzniklé špízy grilujeme asi 8 minut z každé strany. Ogrilované zeleninové špízy podáváme buď samotné nebo jako přílohu k masu.