Syrečkové špízy s grilovanou zeleninou a česnekovým dipem



30 minut náročnost ●●○○

Nádherně voňavé špízy s kombinací sýra a grilované zeleniny, tomu neodoláte.

Ingredience

- 4 balení Syrečku od Madety
- 1 cuketa
- 1 lilek
- 1 červená paprika
- 1 červená cibule
- čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn…)
- olivový olej
- sůl
- pepř
- 4 ks špejle
- 1 balení zakysané Jihočeské smetany
- 2 stroužky česneku

Návod na přípravu:

Zeleninu opláchneme a nakrájíme na kolečka nebo vetší kostky. Syreček nakrájíme na silnější plátky. Zeleninu pokapeme olivovým olejem, osolíme, opepříme a přidáme čerstvé bylinky. Na špejli napichujeme zeleninu se Syrečkem a dáme na gril. Mezitím si připravíme dip z Jihočeské zakysané smetany. Česnek oloupeme a nastrouháme najemno. Zamícháme s Jihočeskou zakysanou smetanou a osolíme. Podáváme s grilovanými syrečkovými špízy.