Grilovaný špíz s Romadurem baleným ve slanině s cuketou a paprikou



20 minut náročnost ●●○○

Špízy jsou klasikou, kterou nejen v grilovací sezoně jedl snad každý. Pokud zrovna nemáte chuť na maso, nevadí. Tento recept obsahuje jen cuketu s Romadurem a zeleninu, pochutnáte si ale stejně tak.

Ingredience

- 1 větší cuketa
- 1 červená cibule
- 1 červená paprika
- 2 balení Romaduru
- 200 g krájené slaniny
- Sůl
- pepř
- olivový olej

Návod na přípravu:

Všechny druhy zeleniny (můžeme naradit i jinými, které máme rádi) nakrájíme na stejně velké kousky a osolíme a opepříme. Romadur nakrájíme na stejné kusy, které zabalíme postupně do plátků slaniny. Zeleninu a Romadur ve slanině napíchneme rovnoměrně na špejle namočené ve vodě, pokapeme olivovým olejem a špízy grilujeme na rozpáleném grilu.

TIP: V případě, že se chcete vyhnout slanině, udělejte špíz pouze zeleninový a po ogrilování na něm nechte nakrájený Romadur rozpustit.