

Sýrové špízy s dipem z ajvaru

🕒 25 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 Romadury
- 2 lžíce olivového oleje
- grilovací koření

Na dip:

- 2 velké lžíce ajvaru
- 1 Jihočeská zakysaná smetana 15 %
- 2 lžíce majonézy
- 1 lžička citronové šťávy
- špetka soli

Na zeleninu:

- 1 menší cuketa
- 1 paprika
- 1 mrkev
- 2 lžíce olivového oleje
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Na dip smícháme ajvar, zakysanou smetanu, majonézu, citronovou šťávu a sůl. Dobře vše promícháme.

Zeleninu omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Na pánvi rozežřejeme olivový olej, přidáme zeleninu, osolíme, opepříme a orestujeme na střední teplotě, dokud zelenina nezměkne (cca 10–15 minut).

Romadury napíchujeme na dřevěnou tyčku, posypeme grilovacím kořením a potřeme olejem. Na středně rozpálené pánvi Romadury opečeme ze všech stran.

Romadury podáváme spolu s dipem a restovanou zeleninou.

