Hovädzie špízy v sušenej šunke

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

40 min

4



3.0

370

Budete potrebovať

Mleté hovädzie mäso	500 g
Fašírky zmes korenia Vitana	
Vajíčko	1 ks
Cibuľa	1 ks
Šampiňóny	150 g
Strúhanka podľa potreby	
Krájaná sušená šunka (proscuitto...)	2 balenia

Olivový olej

Steak omáčka s korením

Príprava receptu

Šampiňóny a cibuľu nakrájame na drobno.
Na troške olivového oleja opražíme cibuľu spolu so šampiňónmi a necháme vychladnúť.
V mise zmiešame mleté mäso, Vitana korenie Fašírky, vajíčko a cibuľovo-šampiňónovú zmes.

Pridáme strúhanku podľa potreby tak, aby zmes držala pokope a po tvarovaní sa nerozpadala.
Zo zmesi odoberáme menšie množstvo a tvarujeme malé valčeky.
Sušenú šunku prekrojíme pozdĺžne na dva pásy a valčeky zarolujeme do šunky.

V mieste, kde šunka končí, napichneme na grilovaciu špajlu, aby sa šunka počas grilovania neodrolovala.
Na špíz napichneme ďalšie dva valčeky a následne grilujeme na grile z oboch strán.
Podávame s obľúbenou Vitana Steak omáčkou a šalátom.



Fašírky