

Špízy Robi

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Plátky Robi nakrájíme na kostky 2,5 x 2,5 cm. Malé žampióny rozpůlíme, cibuli nakrájíme tak, aby se dala napíchnout, kapii na kostky jako Robi. Napícháme střídavě na špíz s olivou. Z oleje, slepičího vývaru a ostatních surovin připravíme dresink, kterým přelijeme špízy vyskládané v zapékací míse spolu se zbytky od špízů. Necháme marinovat 2 - 6 hodin. V rozehráté troubě pečeme 15-20 minut. Konzistenci šťávy upravíme škrobem. Servírujeme přelité výpečkem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Česnek** - 5 g
- **Olivy zelené** - 100 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 200 g
- **Slepičí bujón** - 11 g
- **Hořčice plnotučná 200 g** - 15 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Garam masala 25 g** - 6 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 10 g
- **Robi plátky 200 g - polotovar** - 800 g
- **Ketchup Master se sušenými rajčaty 530 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

