



Klobáskové špízy s lanýžovým a chilli dipem

Ingredience:

Na 4 porce

8 klobásek Schneider z grilovací tašky mix klasik, paprika

200 g cukety

200 g červené papriky

200 g krémových žampionů

100 g hlívy

Špejle

Lanýžový dip

2 žloutky

100 ml mléka

1 lžička rýžového octa

200 ml slunečnicového oleje

40 ml lanýžového oleje

Sůl

Žloutky, mléko, ocet a sůl smícháme a v mixéru vyšleháme spolu s olejem, který pomalu přiléváme (jako při přípravě majonézy). Dochutíme a můžeme přidat i kousky lanýžů.

Chilli dip

3 malé chilli papričky Birds eye

425 g sekaných rajčat v plechovce

3 lžíce olivového oleje

2 lžíce hnědého cukru

2 lžíce červeného vinného octet

1 lžíce sójové omáčky

Sůl

Postup:

Na oleji zpěníme nasekané chilli papričky. Přisypeme cukr, po zkaramelizování přidáme ocet a sójovou omáčku a necháme vyvařit. Přidáme rajčata a vaříme je 2 minuty. Směs rozmixujeme do hladka. Dochutíme solí.

Klobásky nakrájíme na 1 cm široká kolečka. Střídavě napichujeme švestkovou klobásu, papriku a cuketu. Sýrovou klobásu střídáme s houbami. Špízy pečeme na grilu nebo pánvi. Houbový špíz servírujeme s lanýžovým dipem, zeleninový s chilli dipem. Dobrou chuť.

