



Grilované masové tyčinky s cuketou

Ingredience:

- 2 cukety
- 1 **Schneider Grill Grilovací tyčinky barbecue 340g**
- 2 pl olivového oleje
- 1 pl tatarské omáčky
- 1 stroužek česneku
- sůl a pepř
- sušené oregáno

Postup:

1. Cukety nakrájíme na podélné plátky tak, aby nám šli ovinout okolo tyčinek (čím tenší budou, tím lépe se budou zavíjet).
2. Olivový olej smícháme s tatkou, prolisovaným stroužkem česneku a dochutíme solí, pepřem a sušeným oregánem.
3. Plátek cukety pomažeme lžící nebo mašlovačkou směsí a zavineme do ní tyčinku.
4. Připravené zavinuté tyčinky poklademe na grilovací táce a grilujeme dozlatova.
5. Servírujeme s pečenými bramborami
6. TIP : Pokud držíte linii, můžete místo tatarské omáčky použít jogurt.

K masovým tyčinkám s cuketou se výborně hodí rajčatový dip, který si připravíme následovně

