

# Grilovaný špíz z panenky a Romaduru s ajvarem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

## Ingredience (na 2 porce)

- 1 balení Romaduru
- 250 g vepřové panenky
- 1 větší cibule
- 1 sklenice ajvaru
- 1 červená paprika
- 1 pita chléb
- olivový olej
- sůl
- pepř
- tymián

## Návod na přípravu:

Panenku nakrájíme na 6 stejných kusů. Rozklepeme, osolíme, opepříme a posypeme tymiánem. Na plátky poklademe na kostičky nakrájený Romadur a zarolujeme. Napichujeme na špejle namočené ve vodě a střídáme s kousky cibule a papriky. Grilujeme na mírném ohni cca 10 minut. Během grilování masa opečeme i pita chléb potřený olivovým olejem. Špízy servírujeme s ajvarem a pita chlebem.

