

# Tuňákové špízy



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

256 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tunakove-spizy>

## Příprava

Tuňáka nakrájíme na kostky asi 2,5x2,5 cm. Šťávu z jedné limetky smícháme s olejem a koprem a ve vzniklé marinádě obalíme kostky tuňáka a necháme zhruba 30 minut v chladu odležet. Druhou limetku nakrájíme na tenké plátky a očištěnou papriku na kousky stejně velké jako tuňák. Na dřevěnou špejli střídavě napichujeme rybu, limetku a papriku. Grilujeme na roštu po všech stranách asi 5 minut.



## Ingredience

- ✓ 4 steaky z tuňáka
- ✓ 2 ks limetek
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce čerstvě nasekaného kopru
- ✓ 1 žlutá paprika
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod