

# Grilované ovocné špízy s limetkovým žervé

Časová náročnost: 20 minut

## Ovocné špízy

	ovoce dle chuti (ananas, banán, kiwi, jablko apod.)
4 lžíce	tmavý rum
1 lžička	šťáva z limetky
1 lžíce	mleté nové koření
4 lžíce	třtinový cukr



## Limetkové žervé

60 g	smetanový sýr žervé
1/2 lžička	jemně nastrohaná kůra z chemicky neošetřené limetky
1 lžíce	moučkový cukr

## Postup přípravy

Ovoce omyjeme, podle potřeby oloupeme, nakrájíme na kousky a ty dáme do mísy. Zalijeme tmavým rumem a šťávou z limetky a posypeme mletým novým kořením. Přikryjeme a necháme asi 1/2 hodiny při pokojové teplotě odstát. Mezitím si připravíme limetkové žervé: Do misky dáme smetanový sýr, nastrohanou limetkovou kůru s moučkovým cukrem a vše dobře promícháme. Vzniklé limetkové žervé dáme do ledničky. Šťávu z ovoce scedíme (uchováme!) a jednotlivé kousky ovoce napíchneme na špejle. Špízy dáme na přehřátý gril, posypeme třtinovým cukrem a grilujeme zhruba 5 minut, dokud nezačne hnědnout. Ogrilované špízy přendáme na talíře a přelijeme schovanou šťávou z ovoce. Podáváme s vychlazeným limetkovým žervé.