

Špíz z bůčku, krkovičky a cibule upečený na rožni

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vepřová krkovice 3.5 ks
- vepřový bůček 2.5 ks
- cibule 2 kg
- **Na marinádu a lák**
- česnek 2 ks
- grylovací koření 2 balíček
- koření gyros 1 balíček

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Nejprve si připravíme marinádu a lák na potírání masa; do velké mísy nebo hrnce nalijeme olej, přidáme koření a prolisovaný česnek
2. Maso nakrájíme na 2-4 cm silné plátky, mírně rukou naklepeme, naložíme do připravené marinády, necháme 2-4 dny marinovat
3. Okapané maso napícháme střídavě na velký rožeň určený ke grilování selat, postupně skládáme k sobě na těsně plátky krkovičky, bůčku a půlky oloupaných cibulí, vše opakujeme až vytvoříme celý špíz, který pak ještě co nejvíce z bou stran přimáčkeme k sobě
4. Opékáme na venkovním nebo i vnitřním ohni, jen na teple a uhlících, plameny nesmí ošlehávat maso (tyč špízu by se měla točit), během opékání maso pravidelně okrajujeme a potíráme lákem

5. Servírujeme s čerstvým chlebem, kyselými okurkami, hořčicí ...

Doporučení:

Pokud seženete grilovací koření bez soli, musí se maso před grilováním také osolit, v opačném případě není nutné solit, nebo jen opatrně, podle chuti.

Poznámka:

čas 240 minut + 4 dny přípravy

1 porce = 1 velká grilovací jehla

nejlépe připravujeme na otevřeném ohni

česnek = 2 palice