

Vepřové věžičky s paprikami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 8

- vepřová kýta 8 plátků
- strouhaného sýra 150 g
- červené papriky 2 ks
- oleje 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Plátky vepřové kýty očistíme, po obvodu několikrát nařízneme, naklepeme a okořeníme. Papriky zbavíme jádřinců, omyjeme a osušíme a každou papriku rozdělíme na 4 kusy. Řízky na oleji opečeme dozlatova, pak je vyjmeme. Na výpeku osmahneme papriky, podlijeme vodou, okořeníme, jemně osolíme a ještě krátce podusíme. Plátky masa naskládáme na plech vyložený pečícím papírem, na každý plátek položíme kousek papriky, další plátek a opět papriku, vše zpevníme špejlí a posypeme strouhaným sýrem. Masové věžičky zapékáme v troubě zhruba 18 min a pak podáváme s opečenými brambory.