

Ražniči pečené na pánvi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- vepřové plecko 400 g
- sůl, pepř 1 špetka
- grilovací koření 1 lžice
- žampion 6 ks
- červená paprika 2 ks
- kyselá okurka 4 ks
- cibule 2 ks
- točený salám 200 g
- anglická slanina 150 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme opepříme a přidáme grilovací koření a necháme odležet. Houby a zeleninu nakrájíme na kousky, cibuli, salám a slaninu na kolečka a všechny připravené suroviny napichujeme na špízové jehly, ty pak pokládáme na plech. Špízy ještě osolíme, opepříme a posypeme kořením. Podlijeme mírně vodou a dáme péct do trouby. Při pečení podléváme dle potřeby.