

Šamorínský rožeň

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřový bůček 600 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček nakrájíme na kostky.

Na stejně velké kousky nakrájíme i slaninu, klobásu, papriky a uvařené brambory. Cibuli nakrájíme na čtvrtky a použijeme jednotlivé plátky.

Kousky pak napichujeme na jehlu nebo na špejli. Začínáme masem, pokračujeme, cibulí, klobásou, bramborou, paprikou a tak dokola, až skončíme masem.

Podle chuti osolíme, opepříme a dáme při 180°C dusit doměkka – přibližně 60 minut. Když je maso skoro akorát, pozlatíme špízy v troubě.