

Zbojnické skopové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- skopová kýta 800 g
- slanina 200 g
- česnek 3 stroužek
- cibule 3 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Maso odblaníme, zbavíme tuku a nakrájíme na plátky
2. Potřeme česnekem utřeným se solí, posypeme pepřem
3. Na rožň napichujeme střídavě plátek masa, slaniny, kolečko cibule
4. Špíz zabalíme do alobalu a pomalu pečeme nad ohněm nebo žhavým dřevěným uhlím.