

Živánská jehla

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 400 g
- libová anglická slanina 200 g
- špek 200 g
- cibule 2 ks
- papriky 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso, špek a slaninu nakrájíme na kostičky, papriku rovněž, cibuli na klínky
2. Střídavě napichujeme na grilovací jehly kousky masa, špeku, cibule, anglické slaniny a papriky
3. Připravené jehly osolíme a opepříme, opečeme zprudka na oleji ze všech stran.
4. Podáváme například s pečenými brambory ochucenými tvarohovým dipem.

Doporučení:

Takto připravené jehly můžeme také grilovat na venkovním rožni. V tomto případě je potíráme klasickou grilovací marinádou připravenou z oleje a grilovacího koření.