Grilované vepřové nožičky

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- vepřové nožičky 8 ks
- celý pepř 4 kulička
- sůl 2 špetka
- **Marináda**
- kečup 2 lžíce
- med 1 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- česnek 4 stroužek
- olej 1 dl
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Nožičky omyjeme, případně dočistíme a dáme vařit do osolené vody s několika kuličkami celého pepře, vaříme tak dlouho, až změknou, nesmí ovšem odpadávat maso a kůže
2. Povařené nožičky slijeme a necháme vychladnout
3. Nožem nařežeme kůži do kříže ze všech stran, dáme do nádoby a zalijeme připravenou marinádou, necháme naloženo nejlépe přes noc
4. Druhý den grilujeme, potíráme marinádou, nožičky jsou hotové až kůže začne zlátnout

5. Podáváme teplé s chlebem posypané mladou cibulkou, spolu s dobře vychlazeným pivem.

Poznámka:

Vepřové nožičky jsou nejvíce oblíbené v německém Bavorsku a ve Francii. Velmi často se kromě pečení také grilují předem povařené a naložené do různých marinád. Francouzi mají v oblibě jak vepřové tak nožičky telecí.