

Vepřové ražniči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec nebo kýta - plátky 500 g
- Cibule 2 ks
- Olej 200 ml
- Koktejlová rajčátka 2 ks
- Beraní roh 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Uzený bůček 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso plec či kýtu nakrájíme na plátky naklepeme osolíme, opepříme a nakrájíme na kousky vhodné na napichování, to samé uděláme s ostatními ingrediencemi a střídavě navlékáme na špejle.

Potřeme olejem a necháme asi 20 minut odležet. Do pekáčku dáme pečící papír a potřeme olejem.

Troubu si předehřejeme na 200°C a dáme péci. Podle potřeby obracíme.

Podáváme s brambory nebo jinou přílohou.