

Panenkové špízy se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 400 g
- žampiony 200 g
- cibule červená 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- rýže 200 g
- kari 1 lžička
- hrášek mražený 0.5 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme v papírové utěrce a nakrájíme na menší kousky.

Žampiony omyjeme, oloupeme, nakrájíme na plátky a cibuli oloupeme a nakrájíme na přibližně stejně velké kousky jako maso. Střídavě napichujeme na špejle maso, cibuli a houby. Celý špíz jemně osolíme a opepříme ze všech stran.

Na rozpáleném oleji špízy opečeme dozlatova. Rýži spolu s kari kořením uvaříme, ke konci přidáme rozmražený hrášek.

Poznámka:

Můžeme si připravit červenou rýži, když místo kari koření přidáme k rýži lžici rajského protlaku.