

Vepřové věžičky s paprikami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- vepřová kýta 8 plátek
- sýr strouhaný 150 g
- paprika červená 2 ks
- olej 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Plátky vepřové kýty očistíme, po obvodu několikrát nařízneme, naklepeme a okořeníme. Papriky zbavíme jádřinců, omyjeme a osušíme. Potom každou papriku rozkrojíme na čtyři kusy. Řízky na oleji opečeme dozlatova, pak je vyjmeme. Na výpeku osmahneme papriky, podlijeme vodou, okořeníme, jemně osolíme a ještě krátce podusíme. Plátky masa naskládáme na plech vyložený pečicím papírem, na každý plátek položíme kousek papriky, další plátek a papriku. Vše zpevníme špejlí a posypeme strouhaným sýrem. Masové věžičky zapékáme v troubě zhruba 15–18 minut při 190 °C. Podáváme s opečenými brambory.