

Šašlik podle labužníka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Telecí maso 200 g
- Hovězí maso 200 g
- Telecí játra 200 g
- Vepřové maso 200 g
- Anglická slanina 100 g
- Pepř mletý 0.5 lžička
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na 2 cm tlusté kousky, které na špízy napichujte naplocho a vkládejte mezi ně tenké plátky slaniny.

Do oleje vmíchejte pepř a maso potřete. Nechte odpočinout při pokojové teplotě.

Špízy grilujte na roštu ve vzdálenosti asi 7 cm od žhnoucího dřevěného uhlí. Špízy několikrát otočte.

Můžete použít i elektrický gril, nebo šašlik připravte přímo na jehle grilu. Maso by uvnitř mělo zůstat jemně růžové.

Po grilování maso osolte. Podávejte na ohřátých talířích.

Jako přílohu použijte: - hranolky, míchaný salát a grilovaná rajčata

- pečené brambory se šlehanou zakysanou smetanou (při 40% obsahu tuku má vychlazená prvotřídní

kvalitu).