

Dušené špízy se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 600 g
- Baby karotka 300 g
- Růžičková kapusta 300 g
- Máslo 40 ks
- Bazalka 1 snítka
- Olivový olej 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na tenké plátky, lehce osolíme a na půl hodiny vložíme do marinády z oleje a nasekané bazalky. Karotku pokrájíme na krátké špalíčky, kapustu očistíme, je-li velká, přepůlíme ji. Na jehli napichujeme střídavě maso, karotku a kapustu. Špízy pak přelijeme zbylou marinádou a vaříme v páře nad hrncem s vroucí osolenou vodou asi 15 minut, dokud není maso hotové. Podáváme nejlépe s novým bramborem.