

Horalské ražniči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 600 g
- Eidam sýr 100 g
- Rajčata 4 ks
- Cibule 1 ks
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Rostlinný olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostky a vlhkou paličkou naklepeme. Na špízové jehly, nebo na špejle střídavě napichujeme plátky masa, sýra, cibule a rajčat. Osolíme, opeříme, potřeme olejem a dáme na folie alobalu rovněž potřené olejem. Pevně zabalíme a vložíme do dobře vyhřáté trouby. Pečeme asi půl hodiny. Potom alobal pootevřeme - rozstříhneme a dopečeme ještě asi 10 minut do kůrčičky.