

Kořeněné špízy s pórkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová plec 1 ks
- Koření 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Pórek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso pokrájíme na kostky, posypeme kořením, osolíme a pokapeme olejem. Dobře promícháme. Pórek pokrájíme na kolečka a střídavě na grilovací jehly napichujeme maso a pórek. Hotové necháme alespoň 2 hodiny proležet, nejlépe však do druhého dne. V pánvi na rozpáleném oleji nebo na grilu opékáme ze všech stran dozlatova. Podáváme s čerstvým pečivem, zeleninovým salátem nebo bramborovou přílohou.