

Špízy ze Slavonie

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 4 ks
- hovězí maso 250 g
- rajče 3 ks
- vepřová kýta 250 g
- paprika 2 ks
- bílé víno 0.5 dl
- anglická slanina 50 g
- **podle chuti**
- mletá sladká paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové i hovězí maso odblaníme a nakrájíme na stejně veliké kousky. Rajčata a cibuli nakrájíme na plátky, papriky na širší proužky.

Maso a zeleninu střídavě navrstvíme do hlubší misky, osolíme a ochutíme mletou paprikou a pepřem.

Vše zakapeme olejem a bílým vínem, misku zakryjeme a necháme odležet asi 5 hodin. Čím déle maso necháme naložené, tím křehčí bude.

Uleželé maso a zeleninu napíchneme spolu s nakrájenou slaninou na grilovací jehly. Špízy ze Slavonie pečeme na grilu nebo na pánvi.

Špízy ze Slavonie podáváme s brambory, kaší, hranolky nebo jen čerstvým pečivem.