Špízy z vepřové panenky na pivu

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- světlé pivo 150 ml
- tvrdý sýr 70 g
- vepřová panenka 500 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- bazalkové pesto 1 ks
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vepřovou panenku omyjeme, osušíme a podélně nařízneme, tak aby vznikl podélný plát. Maso osolíme, opepříme a naklepeme. Plát z jedné strany potřeme pestem a posypeme nastrouhaným sýrem. Pomocí potravinové fólie panenku svineme do dlouhého válečku a necháme asi 20 minut odležet v chladu.

Ze svinuté naplněné panenky nakrájíme asi 1,5 cm silné špalíčky, které napícháme na grilovací jehly. Takto připravené špízy vložíme do tukem vymazaného pekáčku a pečeme při 200 °C doměkka. Během pečení maso podléváme pivem a vypečenou šťávou.

Špízy z vepřové panenky na pivu podáváme s rýží nebo opečeným bramborem.