

Svatojánské skopové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- sůl 40 g
- skopové maso 1 kg
- majoránka 40 g
- česnek 1 ks
- borovička 2 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Skopové očistíme a nakrájíme kostky. Česnek oloupeme a nasekáme najemno.

V misce smícháme sůl, majoránku a česnek. Do misky vložíme maso a dobře rukou vmačkáme směs. Svatojánské skopové necháme uležet.

Svatojánské skopové napíchujeme na jehly a pečeme na otevřeném ohni nebo pomalu grilujeme. Před dopečením přelijeme svatojánské skopové borovičkou.

Svatojánské skopové podáváme s bílým chlebem, zeleninou pečenou v alobalu a krájenou solenou cibulí.