

Špíz z panenky s bazalkovým pestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 400 g
- Parmezán - strouhaný 30 g
- Bazalkové pesto 35 g
- Červené víno suché 200 ml
- Pepř bílý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou panenku rozkrojte na velký plát, naklepejte, osolte, opepřete a nechte 20 minut v chladu. Pak maso potřete pestem a posypejte sýrem. Opatrně zaviňte do rolády. Nakrájejte na menší kousky, které napichujte na grilovací jehly. Dejte je do zapékací misky, podlijte červeným vínem. Pečte při mírné teplotě. V průběhu pečení podlévejte výpekem.