

Dvoubarevný špíz (pletenec)

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- vepřová panenka 300 g
- svíčková 300 g
- grilovací koření 1 lžička
- sůl 1 špetka
- minikarotky 40 g
- červené víno 1 dl
- brokolice 100 g
- olej 100 g
- máslo 40 g
- koření masala 1 lžička

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze svíčkové a panenky nakrájíme dlouhé, širší nudle, které spleteme do copánku a na konci spícháme špejlí. Osolíme, posypeme grilovacím kořením a masalou, pokapeme trochou oleje. Necháme odležet alespoň 1 hodinu. Poté copánky opečeme na oleji a stříkneme červeným vínem. K pletenci přidáme uvařenou minikarotku a vařenou brokolici.

Příloha: špenátová rýže