

Pikantní špíz

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vepřové maso 400 g
- Olej 1 ks
- Paprika 1 ks
- Kořenící směs Bolívie 1 ks
- Cibule 2 ks
- Anglická slanina 200 g
- Sklenice leča 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Libovou vepřovou krkovicí (plec, kýtu) nakrájíme na kostky. Dáme do misky, přidáme koření, 2 lžíce oleje, sůl, pokapeme citronovou šťávou a dobře promícháme. Necháme odležet, nejlépe do druhého dne. Nakrájíme papriku, cibuli a anglickou slaninu. Maso napichujeme střídavě s ostatními ingrediencemi na jehlu nebo špejli. Napíchané špízy obalíme v hladké mouce a na oleji opečeme. Na dno zapékací misky rozložíme malou nebo 1/2 velké sklenice leča. Vložíme do vyhřáté trouby a za stálého polévání šťávou upečeme. Podáváme špíz politý šťávou s různě upravenými bramborami nebo s rýží.

