

Zbojnická pečínka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová kýta 400 g
- Anglická slanina 50 g
- Uzená klobása 150 g
- Škrob 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso, slaninu a klobásy rozkrájíme na kostičky, cibuli rozdělíme na dílky. Vše střídavě napichujeme na grilovací jehly, osolíme a opepříme. Naskládáme do pekáče a pečeme do změknutí. Štávu v pekáči nakonec zahustíme škrobovou moučkou.