

Špízy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1446 kalorií , **0 g** cukrů , **118 g** tuků , **95 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/spizy>

Příprava

Vepřové maso nakrájíme na kostky, obalíme v oleji, osolíme a opepříme. Anglickou slaninu, cibuli a papriku nakrájíme na zhruba stejné kostky a klobásku na kolečka. Na jehlu nebo špejli napichujeme střídavě cibuli, maso, slaninu, papriku a klobásku, vše až do naplnění špejle. Pečeme rovnou na bramborech (které si předvaříme, pečou se totiž déle než maso), a to 35 minut na 200°C.

Tip k receptu

Zbylou cibuli můžeme zamíchat do brambor a na nich špízy péct.



Ingredience

- 350 g vepřové kýty
- 200 g anglické slaniny
- 2 ks ostravské klobásy
- 2 ks papriky (kapie)
- 3 ks cibule
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod