

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 klobásky
- ✓ 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