

Vepřové na rožni



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 4min
Celkový čas: 34min , Porce: 4

2372 kalorií , **0 g** cukrů , **250 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: tereza.smrcek

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-na-rozni>

Příprava

Vepřovou pečínku vykostíme, umyjeme a osušíme. Nakrájíme na plátky (řízky) a naklepeme na obou stranách. Řízky osolíme, potřeme česnekem, přidáme trošku kmínu a pokapeme olejem. Poté necháme na 2 hodiny odležet v chladu. Nachystané plátky masa vložíme na grilovací rošt a z obou stran grilujeme cca 4 minuty.

Ingredience

- 0.5 kg vepřové pečeně
- 8 lžic rostlinného oleje
- 1 stroužek česneku
- 1 troška kmínu
- 1 špetka soli

Kategorie

Léto, Finančně nenáročné, Maso, Labužník,
Hlavní chod