



Vepřové špízy do trouby

Ingredience

vepřová plec nebo kýta: **300 g**

barevné papriky: **2 ks**

cibule: **2 ks**

uzená slanina: **50 g**

olej: **4 PL**

stroužky česneku: **2 ks**

rozmarýn - snítka: **1 ks**

sladká paprika

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Smícháme olej, prolisovaný česnek, rozmarýnové jehličky, sůl, trochu pepře a sladké papriky. Vepřové maso nakrájíme na větší kostky a promícháme s marinádou. Necháme v lednici do druhého dne. Papriky a cibuli nakrájíme na větší kousky, slaninu na tenké čtverečky. Na špejle střídavě napichujeme maso...

Vepřové špízy do trouby - recept

Smícháme olej, prolisovaný česnek, rozmarýnové jehličky, sůl, trochu pepře a sladké papriky.

Vepřové maso nakrájíme na větší kostky a promícháme s marinádou. Necháme v lednici do druhého dne. Papriky a cibuli nakrájíme na větší kousky, slaninu na tenké čtverečky. Na špejle střídavě napichujeme maso, slaninu, cibuli, papriku, slaninu a opět maso atd.

Vepřové špízy do trouby se pečou **na 190 °C asi 45 - 55 minut** a během pečení je párkrát obrátíme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí