

Plovdivský špíz

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor: Bulharsko

Suroviny

40 g másla

2 cibule

zelená petržel, nebo pažitka

sůl podle chuti

Ingredience::

400 g vepřové kýty bez kosti

200 g telecích - nebo jiných jater (vepřová, hovězí, kuřecí....)

80 g plněných oliv

200 g sterilovaných, nebo čerstvých žampionů

200 g rajčat

pepře

2 PL přírodního červeného vína

80 g slaniny

2 PL oleje

Postup

Příprava:

Z vepřové kýty nakrájíme malá filátka a střídavě pak napichujeme na jehly, nebo na špejle- posolená a popepřená vepřová filátka, telecí játra, plátky slaniny, krájené žampiony a opečeme na oleji v pánvi.

Když jsou jednotlivé porce pečené, tak je vyjmeme a na výpek dáme plněné olivy, máslo a na čtvrtky nakrájená oloupaná rajčata. Vše osmahneme, podlijeme červeným vínem a mírně podusíme.

Při podávání přeléváme maso dušenou šťávou s rajčaty a žampiony, pak sypeme nakrájenou zelenou petrželí, nebo pažitkou.

K tomuto špízu je výborná šunková rýže!

Ted' v létě můžeme špízy grilovat a na výpeku, který nám vykape pak dělat šťávu!

Dobrou chuť!

Doporučená příloha:

viz v receptu, nebo chléb, brambory a dopít téměř celé červené víno...

Původní kuchyní tohoto receptu je Bulharsko