

Podlužácký zvěřinový špíz

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

300 g srnčí kýty
300 g vepřových jater
300 g kančího hřbetu
100 g slaniny
cibule
6 feferonek
1 lžíce kečupu
1 dl červeného vína
jalovec
pepř
sůl
olej

Postup

Maso od každého druhu nakrájíme na 6 kousků, slaninu nakrájíme na tenké plátky a zabalíme do nich kousky jater. Střídavě na jehlu napichujeme jednotlivé druhy masa, proložíme je kolečky cibule a feferonkou, osolíme, opepříme, potřeme olejem a zakapeme vínem. Takto upravené maso necháme v chladničce asi 2 hodiny odležet. Pak na oleji maso zprudka opečeme ze všech stran, přidáme kečup a necháme ve vyhřáté troubě dopéci. Nakonec vypečenou šťávu zředíme vínem, necháme přejít varem a podáváme.