Holoubkovský špíz

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

400 g vepřového masa
400 g roštěnek
200 g mletého masa
120 g slaniny
1 vejce
40 g žemle
trochu mléka
200 g rajčat
200 g cibule
mletý pepř
sůl

Postup

1. Vepřové maso a roštěnku nakrájíme na malé kousky, osolíme a opepříme. 2. Připravíme kousky slaniny, cibule a rajčat. 3. Z ochuceného mletého masa, které smícháme s mlékem, nasáklou žemlí, trochou hladké mouky a vajíčkem tvoříme rukou kuličky, které střídavě s ostatními připravenými surovinami napichujeme na špejli nebo grilovací jehlu. 4. Pečeme na grilu nebo zabalíme do alobalu a pečeme v troubě na pekáči. Podáváme s chlebem. od: Milan, 29.05.2006