

Jehněčí špíz

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g masa z jehněčího hřbetu

2 lžice oleje

2 stroužky česneku

sůl

bílý pepř

250 g slaniny

cibule

2 papriky

3 rajčata

Postup

Maso vykostíme, zbavíme loje a nakrájíme na kousky. Z oleje, prolisovaného česneku, soli a pepře připravíme marinádu, namočíme do ní maso a necháme odležet.

Slaninu nakrájíme na proužky, papriky, rajčata a cibuli na kousky. Na kovové jehly nebo bambusové špejle pak střídavě napichujeme maso, slaninu, zeleninu a cibuli a opékáme na roštu nebo na pánvi.

Přílohy:

pečené brambory, chleba, hořčice, pálivá omáčka