

Formanský špíz

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g oleje

česnek dle chuti

sůl

hořčice

300 g jemného párku

mletý pepř

Ingredience::

750 g vepřové kýty

25 g cibule

100 g kapie

Postup

Postup přípravy: Z vepřové kýty nakrájíme řízky, které lehce naklepeme, osolíme, potřeme česnekem, hořčicí, vložíme párek, kapii, cibuli a utvoříme závitek. Ten pak opékáme na oleji dozlatova 12-15 minut. Podáváme s bramborovými hranolky a zeleninovým salátem.