

Biskupská jehla

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

1. Vepřovou panenku nakrájíme na větší kostky, osolíme opepříme. Každý kousek zabalíme do plátku anglické slaniny a takto je napichujeme na grilovací jehly (špejle).
2. Špízy osmahneme na oleji a dáme ještě krátce zapéct do trouby (asi 15 min.)
3. Můžeme podávat např. s brambory a přelité nivovou omáčkou (kousky nivy zahřejeme se smetanou).