

Šavle Sv. Celestýna

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

600-700 g vepřové kýty

2-3 stroužky česneku

pepř

sůl

5 lžic oleje

250 g čabajky

2 cibule

100 g slaniny

Postup

Maso nakrájíme na kousky ke grilování, opepříme, potřeme česnekem utřeným se solí, naskládáme do kameninové nádoby, polijeme olejem a asi 6 hodin marinujeme v chladu a občas promícháme. Čabajku nebo klobásu uvaříme, nakrájíme na kolečka, cibuli také nakrájíme na silnější kolečka. Na jehlice napichujeme střídavě maso, čabajku, cibuli a slaninu a grilujeme. Jako přílohu podáváme bramborák.