

Chalupářské ražniči s rajčaty a paprikou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g libového vepřového masa (kýta, ramínko)

100 g tvrdého sýra

4 rajčata

2 papriky

100 g anglické slaniny

cibule

mletý pepř

olej

sůl

alobal

Postup

1. Maso nakrájíme na kostky a mírně naklepeme, rajčata a cibuli nakrájíme na čtvrtky, papriku, slaninu a sýr na plátky.
2. Na špízové jehly postupně napichujeme maso, slaninu, cibuli, rajčata, sýr, papriku a slaninu. Okořeníme, osolíme a dáme na alobal potřený olejem.
3. Dobře zabalíme a dáme grilovat na dřevěné uhlí.