

Rajčatový špíz

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g vepřové kýty
300 g hovězí svíčkové
100 g špeku
4 rajčata
8 stroučků česneku
2 zelené papriky
tymián
sůl
pepř
olej.

Postup

Na připravenou jehlu napícháme maso, špek, oloupané čtvrtky rajčat, oloupané stroučky česneku, papriku na kostičky, osolíme, okořeníme a na oleji upečeme. Olivová omáčka: 100ml bílého jogurtu, 100ml majonézy, 50ml smetany, 20dkg zelených a černých oliv, 2 lžíce olivového oleje, sůl, bílý pepř, oregano. Bílý jogurt majonézu a smetanu smícháme s nasekanými olivami, olejem a orega-nem, dochutíme solí, pepřem. Petrželová (pažitková omáčka): 1 bílý jogurt, 100g nastrouhané okurky, 100ml smetany, petrželka, sůl, pepř.