

Šavle svatého Celestýna

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

400 g vepřové kýty

200 g čabajské klobásy

80 g slaniny bez kůže

60 g cibule

sůl

česnek

1 kostka MAGGI Bylinky česnek a petržel

celer, petržel

mletý pepř

100 g oleje



Postup

Vepřovou kýtu nakrájíme na kousky, osolíme, opeříme, potřeme česnekem, zalijeme částí oleje s rozpuštěnou kostkou MAGGI Bylinky česnek a petržel a necháme dobře proležet.

Na špízovou jehlu napichujeme střídavě maso, čabajskou klobásu, cibuli, slaninu. Pečeme v rozpáleném oleji nebo na roštu dozlatova po obou stranách.

Na lívanečníku připravíme obvyklým způsobem bramboráčky, které přikládáme k hotovému pokrmu. Můžeme ozdobit čerstvou zeleninou.

Příloha:

Bramboráčky.

Energetická hodnota: cca 3734 kJ (893 kcal)