

Maso mnoha chutí na roštu s oblohou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jílek

Suroviny

600 g mletého masa

400 g vepřové krkovice

8 vepřových kotlet

rajčatový protlak

8 osob: - Pro

bobkový list, sůl, pepř, mletý kmín, mletá paprika, žampiony, česnek dle chuti, podravka

uvařené fazole, rajčatový protlak, zelí, mrkev, ocet, sůl, pepř, olej, citrón, česnek

Obloha::



Postup

Kotlety osolíme, opepříme, naklepeme a vkládáme do cibulového nálevu. Kousky krkovice napichujeme na špíz střídavě se žampiony a vkládáme do česnekové marinády. Do poloviny mletého masa přidáme kmín, sůl, pepř, rozmícháme a chvíli necháme odležet. Potom tvarujeme malé válečky. Druhou polovinu mletého masa smícháme s cibulí, solí, pepřem a petrželovou natí. Promícháme, necháme odležet a pak tvarujeme placičky. Vše opečeme na roštu. Cibulový a česnekový nálev připravíme z nadrobno nakrájené (nebo rozdrcené) cibule/česneku smíchané s trochou oleje a soli. Maso v nálevu necháme naložené několik hodin. Zeleninu na oblohu podle potřeby nakrájíme, smícháme a ochutíme.