# Vepřové špízy se zeleninou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

500 g vepřové kýty
1  kedlubna
250 g mrkve
1 svazek naťových cibulek
2 lžíce oleje
sůl
200 ml smetany ke šlehání
hrubě mletý černý pepř
1,5 lžíce solamylu
1 svazek petrželky

## Postup

Oloupanou kedlubnu a mrkve nakrájíme na kousky a dusíme ve 0,25 litru vroucí vody asi 10 minut. Zeleninu necháme okapat a vývar si zachytíme. Na grilovací jehly střídavě napichujeme kousky kedlubny a mrkve, dále na kousky nakrájené naťové cibulky a na kostičky nakrájené maso. Na horkém oleji špízy 15-20 minut opékáme ze všech stran. Poté je okořeníme solí a pepřem. Špízy vyjmeme z pánve a udžujeme v teple. Do výpeku přilijeme zeleninový vývar a smetanu a směs krátce povaříme. Solamyl rozmícháme v trošce vody a omáčku jím zahustíme. Podáváme s bramborovu kaší. Nakonec vše upravíme na talíř a posypeme jemně nasekanou petrželkou.