

# Horalské ražniči

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

600 g vepřové kýty

100 g eidamu

4 rajčata

cibule

pepř

sůl

rostlinný olej

## Postup

Maso nakrájíme na kostky a vlhkou paličkou naklepeme. Na špízové jehly, nebo na špejle střídavě napichujeme plátky masa, sýra, cibule a rajčat. Osolíme, opeříme, potřeme olejem a dáme na folie alobalu rovněž potřené olejem. Pevně zabalíme a vložíme do dobře vyhřáté trouby. Pečeme asi půl hodiny. Potom alobal pootevřeme - rozstříhneme a dopečeme ještě asi 10 minut do kůrčičky.