

Ferdinandův špíz

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg bažantího masa (popřípadě jiného)

100 g šunky

60 g anglické slaniny

1 malá cibule

2 sterilované okurky

sůl

grilovací ostrý olej s česnekem

Postup

Maso nakrájíme na plátky, potřeme grilovacím olejem s česnekem a přikryté necháme 24 hodin v chladnu odležet. Potom plátky masa lehce osolíme, klademe na ně plátky šunky, okurky, slaniny a vše smotáme do závitků, které napichujeme na grilovací jehlu středově s cibulí. Grilujeme, opékáme nebo rožníme asi 15 minut. Špíz je velmi chutný s brusinkovým kompotem.