

Bašta pečená na rožni v údolí Szalajka

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 dkg vepřové svíčkové;

40 dkg žampionů;

8 ks špejlí;

60 dkg brambor;

60 dkg kuřecích prsíček;

4 lusky papriky;

40 dkg uzené klobásy;

8 jablek;

okořeněný olej;

1 metr alobalu;

20 dkg slaniny;

Postup

Maso naložíme do láku. Svíčkovou nakrájíme na větší kostky a kuřecí prsíčka na nudličky.

Vepřové maso naložíme do okořeněného oleje. Olej obsahuje směs nadrobno nasekaného česneku, cibule a červené mleté papriky. Olej se musí nechat 3 dny odležet a potom scedit. Tento olej nalijeme na svíčkovou a maso necháme marinovat.

Na kuřecí maso použijeme zelené bylinky. Nejprve maso osolíme, pak posypeme rozmarýnem, petrželovou natí a tymiánem. Zakapeme také troškou okořeněného oleje a necháme jednu hodinu odležet.

Klobásu a slaninu nakrájíme na plátky a začneme napichovat suroviny na rožeň. Nejprve napíchujeme plátek houby, pak plátek klobásy a slaniny. Pokračujeme vepřovým masem, a opět napíchujeme plátek houby. Tento postup opakujeme, až se dostaneme na konec rožeň. Mezi plátky masa můžeme napíchnout i kousky papriky, nakrájené na stejnou velikost jako vepřové maso. Můžeme začít rožeň opékat.

Zatímco se rožeň opéká, nakrájíme na plátky zbytek slaniny, potom je po jednom zabalíme spolu s bramborami do alobalu a opečeme v horkém popelu.

Kuřecí maso a jablka opečeme zvlášť. Po obou stranách důkladně propečeme. Před podáváním ozdobíme plátky papriky.