

# Špízy z vepřových palců s medvědíím pestem

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Vepřové palce očistíme, odblaníme, pokrájíme na cca 2 cm plátky a obalíme medvědíím česnekem. Zakápneme olejem a dáme do ledničky nejlépe přes noc. Cuketu nakrájíme na půl nebo kolečka, osolíme a opepříme, papriky na větší kousky, taktéž čabajku a mangalici na přibližně stejně velké kousky. Maso opepříme a osolíme. Vše pak střídavě napichujeme na špízy. Pokud použijeme dřevěné, ty předem namočíme ve vodě či smočíme v oleji. Pekáč potřeme olejem, naskládáme špízy hezky vedle sebe a co nám zbyde (čabajka, špek, zelenina, maso..), naházíme do pekáče. Pokapeme ještě olejem. Přiklopíme, nepodléváme a pečeme v troubě vyhřáté na 200 st. cca 30 minut. Pak odklopíme, malinko podlejeme vodou a necháme ještě cca 15 až 20 minut kvůli barvě opékat.

## Ingredience

- **Cuketa** - 100 g
- **Paprika červená** - 160 g
- **Paprika zelená** - 160 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 300 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g
- **Uherská klobása 280 g** - 100 g
- **Česnek medvědí** 30 g - 10 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 4 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

