

Zbojnický rožeň



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2965 kalorií , **16 g** cukrů , **201 g** tuků , **140 g** bílkovin

Autor: guestka1

Odkaz: <https://srecepty.cz/zbojnicky-rozen>

Příprava

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, lehce opepříme a pokapeme olejem. Uložíme ho do chladna (nejlépe v misce, kterou přikryjeme potravinářskou fólií). Maso necháme odpočinout do druhého dne. Před přípravou si pokrájíme slaninu na plátky, játra na kousky, plátky naloženého masa nakrájíme na odpovídající velikost. Cibuli rozkrojíme na čtvrtky a rozdělíme na lístky. Na jehly či špejle napichujeme střídavě vždy po plátku masa, slaniny, jater a cibule a opět masa až do vyčerpání zásob. Takto připravený rožeň opékáme na rozpáleném sádle a přitom ho obracíme. Můžeme také ale grilovat. Solíme a kořeníme až při konci tepelné úpravy. Doplníme salátem z paprik a rajčat. Ten připravíme tak, že si nakrájíme cibuli, rajčata a papriky a vše osmahneme na troše oleje. Jakmile zelenina pustí tekutinu, tak ji osolíme a pokapeme citronovou šťávou. Teplou zeleninu použijeme jako přílohu ke špízu, který podáváme s chlebem.

Ingredience

- 600 g vepřového masa (kýta, krkovice)
- 300 g vepřových jater
- 120 g slaniny
- 200 g cibule
- 3 lžíce sádla
- špetka soli
- troška pepře
- lžíce grilovacího koření
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 papriky
- lžíce oleje
- 3 rajčata
- 1 lžíce citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod