

Šašlík z telecího masa marinovaný v pivu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 4

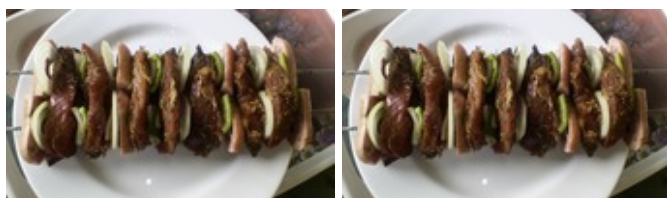
20 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/saslik-z-teleciho-masa-marinovany-v-pivu>

Příprava

Maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na větší kostky. Vložíme je do hrnce, přidáme sůl, masové koření, pepř, pivo, ocet a promícháme. Přikryjeme a necháme hodinu ležet. Cibuli nakrájíme na silnější kolečka. Ze špeku odkrojíme 4 tenčí plátky a zbytek pokrájíme na malé kostičky. Plech vyložíme alobalem, na něj položíme plátky špeku a shora dáme mřížku. Troubu předehřejeme na 250°C. Kousky marinovaného masa napichujeme na jehly střídavě s kostičkami špeku a kolečky cibule. Jehly poklademe na mřížku a pečeme. Maso pravidelně otáčíme. Šašlík je hotov ve chvíli, kdy se ze špeku, který leží na alobalu, začne kouřit.



Ingredience

- 1 kg telecího masa
- 200 g uzeného špeku
- 3 ks cibule
- 1/2 sklenky piva
- 50 g octa
- kořenící směs dle chuti
- mletý černý pepř
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Návštěva, Hlavní chod