Pardubický špíz

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

1/2 kg	vepřová kýta
150 g	anglická slanina
1 ks	červená cibule
	sůl
	pepř
	muškátový květ
2 lžíce	ostrý kečup
2 lžíce	olej na potírání



Náplň

1 ks	vejce
1/2 dl	smetana ke šlehání
	kapary
120 g	mleté vepřové maso

Postup přípravy

Vepřové maso nakrájíme na 16 malých tenkých plátků. Jemně je naklepeme, okořeníme solí, pepřem i muškátovým květem a potřeme kečupem. Nyní si připravíme náplň: Jemně umleté vepřové maso smícháme s kapary, vejcem i smetanou a dobře promícháme. Náplní potřeme plátky masa a svineme do závitků. Závitky napichujeme střídavě s anglickou slaninou a cibulí na špízy. Hotové jehly potřeme olejem a necháme v chladničce asi hodinu odležet. Rozehřejeme olej a špízy ze všech stran opečeme. Podáváme s opečenými brambory.