# Pikantní vepřová panenka

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 800 g | vepřová panenka |
| 150 g | kvalitní anglická slanina |
| 3 ks | sušená rajčata naložená v olivovém oleji |
| 1/2 lžička | drcené chilli papričky |
| 1 stroužek | česnek |
| | drcený barevný pepř |
| | sůl |
| 1 lžíce | olivový olej |



## Postup přípravy

Vepřovou panenku očistíme, omyjeme a nakrájíme na špalíčky vysoké zhruba 4 cm, ze všech stran osolíme. Panenku po obvodu obalíme plátkem anglické slaniny a propíchneme jako špíz. Sušená rajčata nakrájíme najemno, přidáme k nim olivový olej, najemno nasekaný česnek, drcený pepř a chilli papričky a dobře promícháme. Hotovou marinádou potřeme špízy z vepřové panenky a ihned tepelně upravujeme. Špalíčky opékáme na grilu nebo pánvi z obou stran zhruba 4 minuty, pokud chceme mít maso úplně propečené, tepelnou úpravu prodloužíme na 6 minut z každé strany. Hotové špalíčky přendáme na talíř, přikryjeme alobalem a necháme 5 minut odpočinout ve vyhřáté, ale vypnuté troubě, aby se rovnoměrně rozložila šťáva. Podáváme s opečeným bramborem nebo pečivem a grilovací omáčkou.