

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.