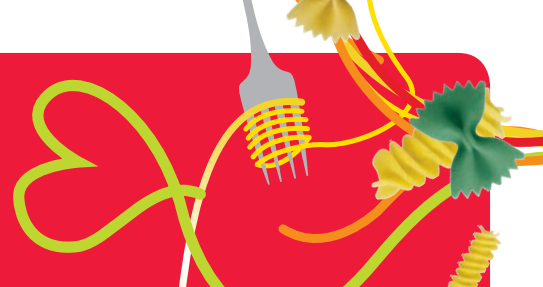


Živáňská pečeně s bazalkou a šalvějí



350 g brambor
250 g vepřové kýty
200 g kuřecích prsou
200 g cukety
150 g baklažánu
červená paprika
4 stroužky česneku
3 cibule
2 rajčata
1 polévková lžíce směsi na
grilování
1 dl Coca-Cola
bílý pepř
bazalka, šalvěj

Vepřové maso nakrájíme na plátky a okořeníme. Kuřecí prsa potřeme utřeným česnekem. Maso dáme do misky, proložíme šalvějí a bazalkou, zalejeme olejem a podlejeme nápojem Coca-Cola, promícháme. Podle potřeby necháme odstát. Potom ho střídavě s plátky cukety, baklažánu, papriky, cibule a brambor napichujeme na velkou jehlu, opekáme na grilu a občas potíráme olejem. Můžeme grilovat i v alobalu. Doporučujeme podávat s oblohou z čerstvé zeleniny a ledově vychlazeným nápojem Coca-Cola.

 Čas přípravy: 40 - 55 minut

 Počet porcí: 3 - 5


k jídlu to pravé 

