

Kluci v akci

Živáňská pečeně s cibulovým salátem

10 porcí



Živáňská, jak ji Pavla Schejbala naučili kolegové na Slovensku.

marináda

200 g plnotučné hořčice
250 g kečupu
250 g oleje
100 g worcesterské omáčky
2 g mletého pepře
1 g mletého zázvoru
1 g mleté papriky
1 g chilli koření
40 g česneku
30 g soli
podle chuti cca 100 ml červeného vína

maso, špek a zelenina

1 kg očištěného roštěnce
1 kg vepřové kýty bez kosti
1 kg kuřecích prsou
500 g slaniny bez kůže
500 g paprikových lusků (červené, žluté, zelené)
300 g cibule
2 brambory

Postupně šleháme hořčici, kečup, olej, worcesterskou omáčku, pepř, zázvor, papriku, chilli koření, drcený česnek a sůl (popřípadě červené víno). Do této připravené marinády naložíme na plátky nakrájené maso a slaninu, očištěné, na větší kusy nakrájené paprikové lusky, cibuli (brambory ne!) a necháme odležet nejméně 24 hodin.

Na jehlu (špíz) napícháme nejprve jednu bramboru (aby při pečení nevytékala po stranách šťáva a maso bylo dobře zafixováno) a poté směs masa střídavě se špekem, paprikou a cibulí, uzavřeme napíchnutím druhé brambory.

Na stůl rozložíme 2-3 vrstvy alobalu, na něj pečicí papír; vložíme napíchanou jehlu, mírně zalijeme zbytkem marinády a vše zabalíme a utáhneme, ovážeme motouzem, vložíme na ohniště. Pečicí jehlu s živáňskou pečení občas potíráme mokřým hadrem, pečeme 2,5-3 hodiny.

Pečenou živáňskou zbavíme jehly, rozřízneme nožem obal, servírujeme s pečivem a cibulovým salátem.