



Tsjechische Republiek

Živáňská jehla

Ossenhaas, met groenten gegaard in eigen vocht

600 gr. ossenhaas
2 uien
3 of 4 paprika's
150 gr. gerookt spek
150 ml. goede plantaardige olie (maïs- of arachideolie)
zout en versgemalen peper

Snij het vlees in niet te kleine blokjes. Snij de uien in vieren, maak de paprika's schoon en snij ze in stukken. Snij het spek in plakken. Doe alle ingrediënten, ook olie, peper en zout, in een kom. Meng het goed, dek het af en laat het minstens een uur zo staan.

Verhit de barbecue. Ondertussen rijg je het vlees afwisselend met ui, spek en paprika aan pennen. Die vleesspiezen wikkel je in aluminiumfolie. Bak het 25 tot 35 minuten op de hete barbecue of gril.

Verwijder het folie boven een bord zodat de kostelijke sappen niet verloren gaan. Haal het vlees en de groenten met een vork van de pennen en doe het op borden. Dien de živáňská op met brood en koude sauzen.