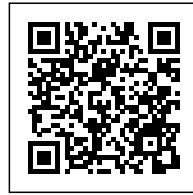




GRILOVANÉ SOUVLAKI OD HUGA





S letom prichádza čas grilovania, ktorý mám nesmierne rád. Myslím, že my všetci! Vyskúšajte veľmi jednoduchý recept na grécky špíz - Souvlaki. Žiadne marinády, len chuť čistého mäsa.



Budete potrebovať:

kuracie prsia alebo bravčovú panenku.
soľ, oregano, olivový olej, špajdle, citrón

Postup:

Kuracie prsia nakrájajte na rovnaké väčšie kocky a napichajte na špajdle.

V malej miske zamiešajte soľ s oreganom.

Mäso trošku potrite olivovým olejom. Položte na rozpálený gril a grilujte zo všetkých strán. Ak nemáte gril môžete použiť aj panvicu.

Keď už bude mäso takmer ugrilované posypte naň soľ s oreganom a polejte šťavou z citróna.

Mäso nesolte v žiadnom prípade pred grilovaním aby nepustilo šťavu.

HOTOVO!

Podávajte s gréckym šalátom a chlebom. Ako prílohu si pripravte Tzatziki - vytvorte si ilúziu dokonalej gréckej dovolenky na svojej terase.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo