



# GRILĒTI IESMIŅI NO HUGO





Ar vasaru iestājas grilēšanas laiks, kas mums visiem noteikti patīk. Izmēģiniet grieķu iesmiņus – Souvlaki, kas ir ļoti vienkārši, bez marinādes, tikai tīras gaļas garša.



Jums būs nepieciešams:

Vistas krūtiņa vai cūkgaļas fileja

Sāls, oregano, olīveļļa, citrons, iesmiņi

Process:

Vistas krūtiņu sagrieziet vienādos lielākos kubiņos un saveriet uz iesmiņiem.

Mazā trauciņā samaisiet sāli ar oregano.

Gaļu iesmērējiet ar nedaudz eļļas. Lieciet uz uzkarsēta grila un grilējiet no visām pusēm. Ja jums nav grila, varat izmantot arī parasto pannu (cepamēļļu neizmanto).

Kad gaļa ir gandrīz gatava, pārkaisa oregano ar sāli un pārspiež citronu sulu. Pirms grilēšanas gaļu nekādā gadījumā nedrīkst sālīt, lai tā nepaliktu sausa.

GATAVS!

Pasniedz ar Grieķu salātiem un maizi. Pagatavojiet vēl Tzatziki mērcīti un perfekti grieķu svētki jūsu terasē ir sākušies.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo