

SOUVLAKI

„Souvlaki to mięso na patyku, mięso może być z kurczaka, wa także wieprzowe. Najczęściej pieczone na ruszcie, ale spokojnie możecie upiec je w piekarniku lub domowym grillu.”

SKŁADNIKI:

- 500 g filetu z piersi kurczaka
- Przyprawa gyros/kebap lub oregano/tymianek/sól i pieprz
- Frytki
- Cebula czerwona
- Cytryna świeża
- Do podania chlebki pita/tzatziki

PRZYGOTOWANIE:

- Filet oczyścić z błon i chrząstek, pokroić na około 2 cm kawałki. Przyprawić mieszanką przypraw gyros lub ulubionymi przyprawami jak oregano/tymianek/sól i pieprz i połączyć kilkoma łyżkami oleju, wymieszać, aby każdy kawałek pokrył się w przyprawach. Mięso odstawić przykryte folią na około godzinę do lodówki.
- Po tym czasie nadziać kawałki kurczaka na patyki do szaszłyków. Piec w grillu elektrycznym lub piekarniku maksymalnie 10 minut, tak, aby kurczak się upiekł, ale nadal był soczysty.
- Podawać z kawałkiem świeżej cytryny, którą skrapia się mięso przed jedzeniem, pokrojoną w piórka czerwoną cebulką, z frytkami, pitą, tzatzykami/sosem paprykowym.

