

Jehněčí špízy suvlaki

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí kýta, pokrájená na kostičky 1.5 kg
- Olivový olej 100 ml
- Červené víno 100 ml
- Sušené oregano 2 lžička
- Citron (na kůru i šťávu) 2 ks
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Bílý jogurt k podávání 1 kelímek
- Čerstvé oregano 2 snítka
- Klínky citronu 4 ks

Doba přípravy: 22 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso vložte do mísy, přidejte olej, víno, oregano, kůru i šťávu z citronů, rozmělněný česnek a pepř a vše dobře promíchejte. Dejte na 5 hodin, ideálně však přes noc, marinovat. Maso vyndejte z marinády a napíchejte ho na 10 grilovacích jehlic, důkladně osolte a 10-12 minut grilujte. Podávejte s jogurtem posypané nasekaným oreganem, s klínky citronu.