

Balkánské souvlaki

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí maso (prsa) 1 kg
- olivový olej 100 ml
- šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- kořenící směs MIX for Souvlaki (nejlépe dovoz Řecko) 15 g
- nebo drcené chilli papričky, bílý a černý pepř, oregano, bazalka a sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 6

Postup:

Do připravené misky nalijeme 100 ml oleje a citronovou šťávu. Společně je ušleháme, a když se spojí, přidáme směs na souvlaki a lžičku soli. Vše ještě dobře promícháme a necháme chvilku odpočinout. Kuřecí prsa nakrájíme na širší proužky (z jednoho prsa šikmým řezem vytvoříme asi 5-6 proužků). Směs v misce smícháme s nakrájeným kuřecím masem a necháme marinovat zhruba 4-6 hodin. Po uvedené době si připravíme kovové jehlice nebo špejle a proužky masa napichujeme podélně do tvaru vlnovky.

Opékáme buď na grilu, nebo v domácích podmínkách použijeme steakovou grilovací pánev.

Jde o velmi pikantní pokrm. Originální přílohou je chléb pita, ale lze použít i opečené brambory.