

Vepřové souvlaki

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová panenka - krájená na kostky 600 g
- Olivový olej 100 ml
- Červené víno 100 ml
- Oregano - sušené 2 lžička
- Citronový šťáva ze 2 citronů 1 ks
- Citronová kůra ze 2 citronů 1 ks
- Česnek - utřený 2 stroužek
- Pepř barevný mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Řecko

Počet porcí: 6

Postup:

Maso dejte do velké mísy a promíchejte ho s olejem, vínem, oreganem, kůrou i šťávou z citronů, česnekem i pepřem. Nesolte! Maso musí být důkladně obalené, nejlépe ponořené v marinádě. Dejte minimálně na dvě hodiny chladit, nejlépe však přes noc.

Připravte si grilovací špejle (kovové nebo dřevěné, ponořené do vody) a napíchejte na ně maso. Rozpalte gril, maso ze všech stran osolte a grilujte 10 až 12 minut. Otáčejte. Podávejte s tzatziki,

citronovými dílky, případně česnekovým chlebem.