Africké sosáty na grilu

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- skopové maso 800 g
- slanina 100 g
- mléko 1.2 l
- ocet 1.8 l
- celý pepř 6 ks
- majoránka 1 lžička
- tymián 1 špetka
- koriandr 1 špetka
- sůl 1 špetka
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Alžírsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Skopové maso odblaníme, zbavíme tuku, nakrájíme na plátky
2. Jednotlivé plátky položíme na sebe do kameninové nádoby, dáme na ně koření a zalijeme octem a mlékem
3. Maso necháme v chladnu 2-3 hodiny odležet
4. Pak plátky masa vyjmeme, osušíme utěrkou a napichujeme na grilovací jehlu střídavě s plátky slaniny a grilujeme.

Poznámka:

čas 50 + 2 marinování