



Vepřové souvlaki

Ingredience

vepřová krkovice nebo kýta: **400 g**
stroužky česneku: **1 ks**
citrón: **1 ks**
olivový olej: **3 PL**
čerstvý kopr: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Česnek utřeme se solí a smícháme pomocí metličky s olejem, citrónovou šťávou, citrónovou kůrou a nadrobno nasekaným koprem. Maso nakrájíme na tenké proužky a naložíme ho do připravené marinády. Necháme marinovat v lednici do druhého dne. Špejle namočíme na 1 hodinu do studené vody a maso na ně...

Vepřové souvlaki - recept

Česnek utřeme se solí a smícháme pomocí metličky s olejem, citrónovou šťávou, citrónovou kůrou a nadrobno nasekaným koprem. Maso nakrájíme na **tenké proužky** a naložíme ho do připravené marinády. Necháme marinovat v lednici do druhého dne.

Špejle namočíme **na 1 hodinu do studené vody** a maso na ně napichujeme tak, že střídavě proužek natačíme tzv. do harmoniky. Opečeme na rozpáleném grilu z každé strany asi 3 minuty dotmava. Během grilování potíráme vepřové souvlaki marinádou.

Vepřové souvlaki podáváme s [tzatziki](#), řeckou [pitou](#) a hranolky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí