

Souvlaki

Souvlaki

Ingrediente :

1,5 kg carne de porc de pe pulpa, 1 lamiie, 70 ml ulei de masline, 70 ml sos de soia, 1 lingura maghiran (de preferinta uscat), 3 catei usturoi, 2 cepe medii, 2 ardei verzi

Preparare :

Se stoarce lamiia, se taie ceapa bucati de 2 cm, se taie carnea bucati de 2 cm grosime, se sfarama usturoiul, se taie ardeii in bucati de 2 cm grosime. Se ia un castron incapator si se amesteca sosul de soia cu uleiul de masline, sucul de lamiie, maghiran si usturoi. Se adauga carnea, ceapa si ardeiul si se amesteca, sa se patrunda. Se acopera cu plastic sau capac si se la la frigider pentru 2-3 ore. Se incinge grilul (sau cuptorul la 190-200 grade Celsius). Se fac frigarui, incepind si terminind cu ceapa sau ardei si alternind mereu componentele. Se unge gratarul cu ulei si se prajesc pe ambele parti, intorcind de citeva ori in timpul frigerii. Pentru cuptor, se pun frigaruile pe jumatatea de sus, pentru a se praji mai bine. este recomandabil, daca se prajesc in cuptor, sa se aseze o tava mai jos, pentru a capta sucul lasat de carne.