

Tel'acie souvlaki



22. 10. 2021

Ingrediencie (2 porcie):

- soľ
- 1/2 lyžičky sušeného cesnaku
- čierne korenie mleté
- vetvička tymiánu
- 0,5 lyžičky oregana
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 1 lyžica vínneho octu
- 200 g tel'acieho mäsa
- 2 lyžice olivového oleja

Postup prípravy:

Mäso si nakrájame na rovnaké kúsky v tvare obdĺžnika a zmiešame s ostatnými ingredienciami. Necháme niekoľko hodín marinovať. Na namočené špajle napichneme jednotlivé kúsky mäsa a podľa chuti môžeme pridať tiež povolenú zeleninu. Vložíme na rozpálený gril a opekáme, kým nie je mäso úplne prepečené.