

Athénská jehla

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g vepřového libového masa

1 lžice koření gyros

1 lžice oleje

sůl

máslo

2 cibule

2 papriky

slanina

hladká mouka

2 rajčata

1 citron

Postup

Maso nakrájíme na kostky, posypeme kořením, promícháme s olejem a necháme půl hodiny odpočinout. Na jehlu navlékáme střídavě maso, cibuli, slaninu, kousky papriky. Jemně poprášíme moukou a opékáme v rozpáleném oleji. Do výpeku vložíme nakrájená rajčata a podusíme je. Jehly přeléváme podušenými rajčaty, zdobíme plátkem citronu a podáváme s rýží nebo bramborami.