

Athénská jehla

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

2 papriky

hladká mouka

Ingredience::

400 g libového vepřového masa

2 cibule

1 lžíce koření na gyros

1 citron

máslo

slanina

1 lžíce oleje

2 rajčata

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na kostky, posypemem 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 přeláváme podušenými rajčaty, zdobíme plátkem citronu a podáváme s rýží nebo brambory.