

Athénská jehla

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 rajčata

máslo

1 citron

400 g libového vepřového masa

1 lžíce koření na gyros

2 cibule

2 papriky

sůl

hladká mouka

1 lžíce oleje

slanina

Postup

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.