

Grilované vepřové plátky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vepřové plátky

olej

pepř

sůl

oregano

citrónová šťáva

Postup

1. Plátky libového vepřového naložíme na hodinu do směsi oleje, pepře, soli, oregana a citrónové šťávy.
2. Poté vložíme na rošt a grilujeme po obou stranách. Přitom potíráme zbylou směsí oleje a přísad. Můžeme pokapat bílým vínem.
3. Servírujeme se studenou omáčkou vyrobenou z bílého jogurtu smíchaného s česnekem a drobně nakrájenou cibulkou.