

Athénská jehla

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 400 g libového vepřového masa

1 lžice koření na gyros

1 lžice oleje

sůl

máslo

2 cibule

2 papriky

slanina

hladká mouka

2 rajčata

1 citron

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.