

Souvlaki drobiowe



Kuchnia: śródziemnomorska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- piersi - 0,5 kg
- oliwa - 100 ml
- czosnek - 3 - 6 ząbków
- oregano - 1 szt.
- cytryna
- sos - 2 łyżeczki
- patyczki

Opis przygotowania:

Mięso kroimy w równą kostkę. Oliwę, roztarty czosnek, sos sojowy, sok z cytryny i oregano dokładnie mieszamy. Przekładamy mięso do miski, zalewamy marynatą i mieszamy. Pozostawiamy w lodówce na 2 - 4 godziny. Nadziewamy mięso ściśle na patyczki i smażymy na patelni grilowej lub grillujemy. Podajemy z ziemniakami po grecku ryżem i tzatzykami.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!