



Šašlik

Ingredience

maso (hovězí, vepřové, jehněčí nebo skopové): **400 g**

červené víno: **50 ml**

citrón: **1 ks**

česnek - stroužky: **1 ks**

olej

bobkový list

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme, opeříme, pokapeme šťávou z citrónu a smícháme s prolisovaným česnekem, bobkovým listem, vínem a trochou oleje. Necháme marinovat v lednici do druhého dne. Maso napichujeme na jehly nebo namočené špejle a grilujeme ze všech stran asi 20 minut (podle velikosti...

Šašlik - recept

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme, opeříme, pokapeme šťávou z citrónu a smícháme s prolisovaným česnekem, bobkovým listem, vínem a trochou oleje. Necháme marinovat v lednici do

druhého dne.

Maso napichujeme na jehly nebo namočené špejle a grilujeme ze všech stran asi 20 minut (podle velikosti kostek masa).

Šašlik se namáčí do zeleninových omáček nebo se podává s bramborovou přílohou či pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí