

Greckie suflaki



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka podwójny

przyprawa do gyrosa

sól, pieprz

olej roślinny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kroimy w długie paski. Opruszamy solą, pieprzem i obficie posypujemy przyprawą do gyrosa. Skrapiamy odrobiną oleju, aby przyprawy dobrze przylegały do mięsa. Paski mięsa nabijamy na patyczki do szaszłyków wzdłuż, lekko je skręcając. Przygotowane szaszłyki układamy na tacce aluminiowej i wstawiamy do lodówki na ok 30 minut, aby mięso się przemacerowało. Piekarnik rozgrzać do temp 200 st C. wstawiamy tackę z szaszłykami i pieczemy ok 30 minut. Podajemy z frytkami lub pieczonymi ziemniakami i sałatą.