

Kebab wołowy na grilla



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	1 kg
cytryna	4 plastry
sok cytrynowy	4 łyżki
oliwa	1 łyżka
rozmaryn lub majeranek	1 łyżeczka
sok cytrynowy	4 łyżki
cebula	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
oregano	2 łyżeczki
oliwa	200 ml
jogurt naturalny	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w 2-centymetrową kostkę.
Przełożyć do dużej miski.
Dodać jogurt, sok cytrynowy, oliwę sól, pieprz i rozmaryn lub majeranek.
Dobrze wymieszać, odstawić do lodówki na 3-4 godz. lub na noc,
Następnie mięso osączyć z marynaty i nakłuć na szpadki.
Ułożyć w brytfannie.
Grill rozgrzać do wysokiej temperatury.
Mięso w brytfannie ustawić bezpośrednio pod grillem.
Piec, obracając i smarując marynatą.
Czas opiekania zależy od tego, jak dobrze opieczono mięso chcemy podać i od jego rodzaju.
Podać z tatarskimi i podgrzonym pod grillem chlebkiem pita.

