
Suwlaki w chlebkach pitta

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2717 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 30 min.

300 g chudej wieprzowiny,

8 chlebkow pitta (przepis w "macz-ryz"),

100 g masla,

2 cebule,

2 twarde pomidory,

1 peczek zielonej pietruszki,

oregano, sol, pieprz,

8 szpilek do zrazow.

1. Mieso wymyc, osuszyc, natrzec sola, pieprzem i oregano. Podzielic na 8 rownych czesci. Kazda czesc nadziac na szpilke. Ulozyc na grillu i upiec.

2. Cebule i zielona pietruszke posiekac. Pomidory pociac w cienkie plastry.

3. Chlebki pitta posmarowac maslem i upiec na grillu.

4. Mieso zdjac ze szpilek i ukladac po jednym na chlebku. Dodac cebule, zielona pietruszke, pomidory, oproszyc pieprzem.

5. Chlebek zwinac tak, by mieso z warzywami pozostalo w srodku. Podawac gorace.

Chlebek mozna owinac natluszczonym pergaminem tak, by polowa jego wystawala z papieru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)