

Сувлакя (шашлык)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🔪 **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

- 800 г телятины и свинины, нарезанных на куски
- 50-75 мл оливкового масла
- 2 сладких перца, очищенных от семян и нарезанных крупными кольцами
- 2-3 порезанных помидора
- 2 крупно порезанные луковицы
- орегано, соль, перец
- металлические шампуры

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Смешать оливковое масло, перец и ореган и в этой смеси замариновать нарезанное мясо. Оставить на 3-4 часа. Нанизать куски мяса вместе с овощами на шампуры и жарить на углях или гриле, периодически обмазывать шашлыки оливковым маслом.