Bravčové souvlaki s grilovanou zeleninou a zemiakmi

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

60 min

4



0.4

9

Budete potrebovať

Bravčové pliecko	1 kg
Grilovacie korenie s bylinkami Vitana	2 PL
olej	1-2 PL
Cuketa	2 menšie
Papriky farebné	3
korenie Grilovaná zeleniny Vitana	1 PL
Olivový olej	1-2 PL

Zemiaky	750 g
korenie Farmárske zemiaky	2 PL
na servírovanie	bazalka, mäta, tzatziki

Príprava receptu

Bravčové pliecko nakrájajte na približne rovnaké kocky a tie napichnite na grilovacie špajdle. Špízy osoľte, okoreňte grilovacím korením s bylinkami a jemne naolejujte. Odložte do chladničky aspoň na 2 hodiny, prípadne aj cez noc.

Zeleninu umyte, nakrájajte, osoľte, pridajte korenie aj olej. Dobre premiešajte.

Zemiaky umyte, okoreňte korením, osoľte a tiež premiešajte s olejom.

Gril rozpáľte, a poukladajte naň najprv mäsové špízy, potom zemiaky, a o čosi neskôr aj zeleninu. Špízy priebežne otáčajte a grilujte kým nedosiahnu vnútornú teplotu cca 65 - 70 stupňov, vtedy je bravčové mäso správne ugrilované. Mäso potom nechajte približne 10 minút odpočinúť zabalené v alobale. Zemiaky grilujte do mäkka a zeleninu do chrumkava.

Ugrilované bravčové souvlaki podávajte na pite, s tzatziki, grilovanou zeleninou aj zemiakmi. Na záver ozdobte čerstvými bylinkami a môžete podávať.

Farmárske zemiaky

Grilovacie korenie s bylinkami

Grilovaná zelenina