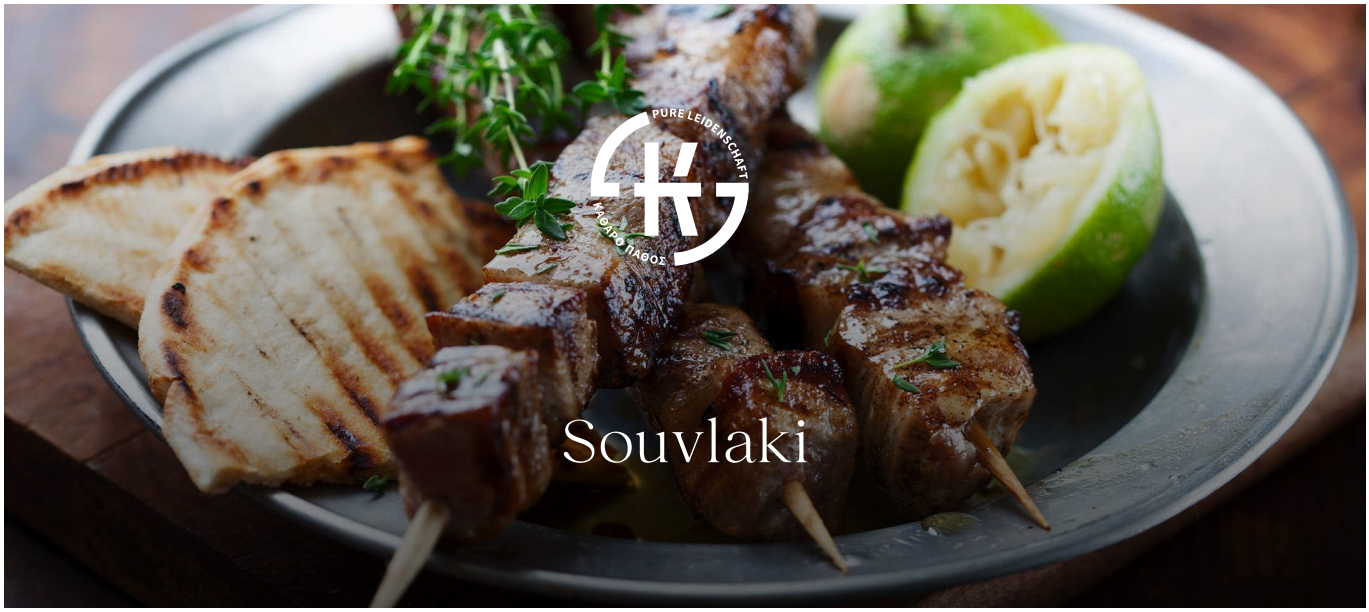

Souvlaki

Zutaten

Für 4 Portionen

1000 g	Schweinesteak ohne Knochen
	Würzöl Oregano (Pure Leidenschaft)
1 Stk.	Zitrone
2 Zehen	Knoblauch zerdrückt
	Salz und Pfeffer
12 Stk.	Holzspieße

Zubereitung

Dauer: 1,5 Stunden

1. die Holzspieße ca. 1 Stunde im Wasser aufweichen (schützt vor anbrennen!)
2. das Schweinefleisch in 2 cm dicke Würfel schneiden
3. Würzöl Oregano, den Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer sowie Knoblauch in einer Schlüssel verrühren
4. das Fleisch auf die Holzspieße spießen
5. das Souvlaki in die Marinade legen (die Spieße sollten vollständig von der Marinade bedeckt sein und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen - je länger, desto besser!)

E office@pureleidenschaft.shop
T +43 664 3453241
www.pureleidenschaft.shop

6	Backrohr auf höchste Grillstufe einstellen und vorheizen
7	Souvlaki 8-10 Minuten grillen, dabei einmal wenden
8	heiß anrichten, eine ¼ Zitrone auf das Teller legen und servieren
9	Beilagenempfehlung: Tzaziki und gemischter Salat, Oreganochips