

Moja Grcka Vecera



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Suvlaki:

- **1 kgjagnjeceg mesa**
- **1 kggoveeg mesa**
- **160 mlmaslinovog ulja**
- **4 usitnjena cenabelog luka**
- 2limuna - sok
- 4manja crna luka
- 3crvene paprike babure
- **2 kašikasuvog ili svežeg origano**
- **2 kašikasvežeg timijana**
- **1 kašicicadimljene paprike**
- **2 kašicicekima**
- so
- sveže mleven biber
- **20metalnih ili drvenih štapica**
- (ja moje ostavim da stoje sa grancicom
• ruzmarina i maslinovog ulja)

Za tzatziki:

- **1veci krastavac**
- **3 cenabelog luka, sitno iseckanog**
- **1/4 šoljeextra devicanskog maslinovog ulja**
- **500 mljogurta**
- **2 kašikesoka od limuna**

- prstohvatsoli

Pita hlepcici:

- 3 šoljebrašna (ja sam koristila integralno)
- 7 gsuvog kvasca
- 1 šoljatople vode
- 1 prstohvatsoli
- 3 kašikem maslinovog ulja

Priprema

Pripremimo sastojke.

Pita hlepcici. U ciniju od miksera sipamo kvasac, vodu i 1 šolju brašna. Dobro izmešamo i ostavimo da stoji oko 15 minuta. Sada sa ukljucenim mikserom (ovo možete naravno i rucno), dodamo so i postepeno ostatak dve šolje brašna, dok ne dobijemo glatko testo, meko, ali da se ne lepi za zidove cinije. Pouljamo ciniju i testo, pokrijemo plasticnom folijom i ostavimo da stoji oko 2 sata. Kada je odsajalo i uduplalo se, rukom napravimo pravougaonik, pa ga isecemo na približno istih 6 delova. Od ovih delova napravimo loptice, pa na pobranojeno dasci pokrijemo i ostavimo da stoji 30 minuta. Razvijemo okrugle pitice. Zagrejemo dobro tiganj, koji smo samo malo namastili, pa pecemo naše hlepcice, 3 minuta sa svake strane. Testo ce nadoci i biti vazdušasto, što i treba, jer kad se rasece imace one džepove unutra.

Souvlaki. Isecemo meso na približno iste komade oko 3 cm. U vecoj posudi kombinujemo, maslinovo ulje, sok od limuna, beli luk, zacine i biber. Ne dodajemo još so. Dobro promešamo. Uspemo meso i crni luk pa sve dobro izmešamo da bude pokriveno marinadom. Zatvorimo plasticnom folijom i ostavimo u frižideru, oko 4 sata dobro je ako imate vremena i preko noci. S vremenima na vreme promešamo.

U meuvremenu pripremimo Tzatziki. Umešamo u ciniji sitno iseckani beli luk i maslinovo ulje, pa dodamo izrendani krastavac iz koga smo prethodno ocistili semenke i koji smo dobro cedili kroz kuhinjsku krpu. Dodamo zacine i sok od limuna i sve dobro promešamo. Zatvorimo plasticnom folijom i ostavimo u frižider.

Kada su souvlaki spremni reamo na štapice i u predgrejanoj rerni pecemo 15 minuta, zavisno kako volite meso peceno. Pre pecenja ne zaboravite da posolite. Služimo uz tzatziki sos i pita hleb, koji smo malo premazali uljem i posuli origano, pa stavili u rernu na nekoliko minuta.

Pre pocetka dok se vecera ceka, služimo predjelo, dolam sarmice, spanakopitu, masline, feta sir.

Savet

Ovo je bila želja prijatelja, na koju sam sa lakoom odgovorila, jer grku kuhinju veoma volim. Tako se na stolu

nae: Naravno Grka Salata, Souvlaki, Pastitcio i naravno Baklava. A poeli smo sa Meže od : dolmades, feta sir, masline grilovani patlidžan sa parmezanom i naravno spanakopitakia. Recept za Pastitcio, grku salatu i baklave sam postavljala ovde ranije pa ga neu ovde ponavljati, imate u mom spisku objavljenih recepta. Poeemo sa souvlaki. Pravila sam sa jagnjeim i goveim mesom. Najvažnija stvar kod souvlaki je da napravite dobru marinadu. Meso se prvo marinira nekoliko sati pre nego što ga stavimo na štapie. i grilamo da dobije onu tipino divnu zlatnu boju. Marinadu pravimo od origana, svežeg timijana, malo naseckanog crnog luka, belog luka, soka od limuna i naravno dosta maslinovog ulja. Meso ostavite u frižideru u marinadi oko 4 sata. Za to vreme meso e upiti sve te divne zaine. Najbolja opcija je da souvlaki grilujete na BBQ ali sasvim dobri budu i u rerni (kao što sam pravila ja).