

## Moja Grcka Vecera



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Suvlaki:

- 1 kg jagnječeg mesa
- 1 kg govežjeg mesa
- 160 ml maslinovog ulja
- 4 usitnjena cenabelog luka
- 2 limuna - sok
- 4 manja crna luka
- 3 crvene paprike babure
- 2 kašika suvog ili svežeg origano
- 2 kašika svežeg timijana
- 1 kašica dimljene paprike
- 2 kašice kima
- so
- sveže mleven biber
- 20 metalnih ili drvenih štapica
- (ja moje ostavim da stoje sa grancicom
- ružmarina i maslinovog ulja)

#### Za tzatziki:

- 1 veći krastavac
- 3 cenabelog luka, sitno iseckanog
- 1/4 šolja extra devičanskog maslinovog ulja
- 500 ml jogurta
- 2 kašike soka od limuna

- **prstohvatsoli**

### **Pita hlepci:**

- **3 šolje** brašna (ja sam koristila integralno)
- **7 g** suvog kvasca
- **1 šolja** tople vode
- **1 prstohvatsoli**
- **3 kašike** maslinovog ulja

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Pita hlepci. U ciniju od miksera sipamo kvasac, vodu i 1 šolju brašna. Dobro izmešamo i ostavimo da stoji oko 15 minuta. Sada sa uključenim mikserom (ovo možete naravno i ručno), 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 pobrašnjenoj dasci pokrijemo i ostavimo da stoji 30 minuta. Razvijemo okrugle pitice. Zagrejemo dobro tiganj, koji smo samo malo namastili, pa pecemo naše hlepecice, 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 vremena na vreme promešamo.

U me?uvremenu 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 re?amo 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 lako?om odgovorila, jer gr?ku kuhinju veoma volim. Tako se na stolu

na?e: Naravno Gr?ka Salata, Souvlaki, Pasticio i naravno Baklava. A po?eli smo sa Meže od : dolmades, feta sir, masline grilovani patlidžan sa parmezanom i naravno spanakopitakia. Recept za Pasticio, gr?ku salatu i baklave sam postavljala ovde ranije pa ga ne?u ovde ponavljati, imate u mom spisku objavljenih recepta. Po?e?emo sa souvlaki. Pravila sam sa jagnje?im i gove?im mesom. Najvažnija stvar kod souvlaki je da napravite dobru marinadu. Meso se prvo marinira nekoliko sati pre nego što ga stavimo na štapi?e. i grilamo da dobije onu tipi?no 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 za?ine. Najbolja opcija je da souvlaki grilujete na BBQ ali sasvim dobri budu i u rerni (kao što sam pravila ja).