

Liha-kasvis Souvlaki

500g Lammasta, possua tai nautaa
3 Tomaattia
3 Punasipulia
Vihreää paprikaa
Oliiviöljyä
Suolaa
Mustapippuria



Kanavarras Kefalonian Argostolissa

Leikkaa liha kuutioiksi. Pese tomaatit ja paprikat. Leikkaa kaikki kasvikset lohkoiksi.

Ripottele lihalle ja kasviksille suolaa ja pippuria. Sekoittele hiukan.

Pujottele vartaisiin vuoroin liha ja kasvispala. Voitele oliiviöljyllä.

Grillaa kuumassa grillissä, mutta älä anna ylikypsyä.

Paras kastike souvlakille on leikatusta sitruunan lohkosta puristettu mehu. Lisukkeeksi sopii hyvin kreikkalainen salaatti ja vaikkapa ranskanperunat. Grillatut kesäkurpitsaviipaleet kypsyvät nopeasti ja niitä voi syödä alkupaloiksi lihojen tiristessä grillissä tai lisukkeena.

* * * *

Grillatut kesäkurpitsaviipaleet

Kesäkurpitsa
Oliiviöljyä
Timjamia
Suolaa

Pese kesäkurpitsa ja leikkaa se vajaa sentin paksuisiksi viipaleiksi poikittain tai pitkittäin.

Kuivaa viipaleet talouspaperilla. Sivele pinnoille oliiviöljyä.

Grillaa kauniin ruskeiksi ja ripottele pinnalle hienonnettua tuoretta timjamia (kuivattukin käy). Ripottele pinnalle myös hiukan suolaa.