

Argentinské maso Chimichurri

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka, nakrájená na 3 cm kostky 500 g
- Rozpuštěné sádlo 4 lžíce
- Drcené oregano 2 lžíce
- Posekaná petrželka 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 lžička
- Paprika 1 lžička
- Lupínky chile papričky 0.5 lžička
- Mletý černý pepř 0.5 lžička
- Mletý bílý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Argentina

Počet porcí: 4

Postup:

Smíchat všechny ingredience v uzavíracím mikrotenovém sáčku a nechat v chladničce marinovat asi 24 hodin.

Vyjmout maso, vylít marinádu, maso navlíct na předem namočené špejle, nebo kovové jehle. Ogrilivat na horkém přímém grilu. Otáčet je jak je zapotřeby, aby se maso stejnoměrně opeklo do

hněda.

Podávat s Bramborovými špízy , s Poblano paprikami a černými fazolemi.