



Attila kardja - Szürkemarha nyárs

Hozzávalók (4 főre):

- 1 kg szürkemarha hátszín
- 0,3 kg vöröshagyma

Pácoláshoz:

- 0,5 kg paprika
- 0,3 kg mangalica szalonna
- 0,2 kg gomba, lehet vegyesen
- olaj
- őrölt feketebors
- kakukkfű
- lestyán
- zúzott fokhagyma
- csombor



A húst lehártázzuk, kiinazzuk, majd kockákra vágjuk. Bedörzsöljük a fűszerekkel és egy kevés olajjal, ezután két napra becsomagolva a hűtőben érleljük. Fogyasztás előtt felszúrjuk nyársra vegyesen hagyma cikkekkel, szalonnával, gombával, paprikával, lehetőség szerint faszéneen vagy grillen megsütjük. Zöldségekkel, burgonyával körítjük.

