

Souvlaki på kalkon (grillspett)

10 st

Ca 1 kg kalkonklubba alt kalkonlår

3 msk Smör & rapsolja

1 tsk salt

1 krm peppar

1 tsk oregano

1 -2 pressade vitlösklyftor

Rivet skal av ½ citron

10 st blötlagda träspett

1. Rensa bort kalkonköttet från benet och skär i bitar.
2. Blanda Smör & rapsolja, salt, peppar, oregano, vitlök och citronskal i en bunke.
3. Lägg i köttet och rör om.
4. Trä upp köttet på blötlagda träspett.
5. Grilla spetten runt om över glöd ca 8 min. Grilltiden varierar beroende på kalkonbitarnas storlek.
6. Pressa lite citronsaft över de nygrillade spetten och servera med klyftpotatis och tzatziki.



SMAKLIG MÅLTID!