



Souvlaki a grécka Fava

Na souvlaki budete potrebovať:

bravčové mäso (krkovička, pliecko) a kuracie mäso (prsia, vykostené stehná), olivový olej extra virgin, citrón, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, sušené oregano, bylinky podľa chuti

Na favu budete potrebovať:

500 g sušeného poleného žltého hrachu, olivový olej extra virgin, 2 cibule, 2 strúčiky cesnaku, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, šťavu z polovice citróna, kapary (voliteľné)

Celé je to absurdne jednoduché. Najprv teda souvlaki:

Na (mokré) drevené špajle alebo kovové ihly na grilovanie napichajte kusy mäsa. V grécku sa dost často stretnete s dokonale naporcovaným mäsom na malé kocky, ale to, ako ho narežete je na vás. Osoľte a okoreňte, pokvapkajte olivovým olejom a zasypte trochou sušeného oregana. Opekajte z každej strany na grile. Dbajte na to, aby ste mäso príliš nevysušili.

Fava: Na olivovom oleji krátko restujte nadrobno nasekanú cibuľu a strúčiky cesnaku. Pridajte hrach, zalejte vodou, osoľte a okoreňte a varte cca 45 minút, kým hrach nebude úplne mäkký a nebude sa rozpadávať. Favu potom preložte do mixéra a spracujte ju na jemné pyrė. Dochut'te citrónovou šťavou. Nechajte vychladnúť, zalejte olivovým olejom. Podávajte s najemnou narezanou cibuľou, prípadne môžete navrch pridať aj pár kapár (úprava z ostrova Santorini).

Souvlaki a favu naložte na taniere, pridajte aj kus citróna na pokvapkanie. Podávajte s chlebom alebo zeleninovým šalátom. Najviac sa samozrejme hodí grécky šalát – teda sedliacky (choriatiki). [Alebo si k souvlaki pripravte tzatziki.](#)