

Δείτε πώς να ψήσετε το τέλειο σουβλάκι. Ποιο είναι το πιο νόστιμο και κατάλληλο κρέας για τα σουβλάκια μας, πώς τα ψήνουμε σωστά, πώς τα καρυκεύουμε και πώς τα κρατάμε ζουμερά.

Φτιάξτε το δικό σας πεντανόστιμο σπιτικό σουβλάκι!

Τι θα χρειαστείτε

12 Σουβλάκια χοιρινά

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Λίγη τριμμένη ξερή ρίγανη

1 λεμόνι

Συνοδευτικά: πίτες ή ψωμί, τζατζίκι, ντομάτα σε φέτες, κρεμμύδι σε φέτες, κοκκινόπιπερο

Εκτέλεση συνταγής

Προμηθευτείτε καλής ποιότητας χοιρινό κρέας από ένα κρεοπωλείο που εμπιστεύεστε. Προτείνω χοιρινό λαιμό, έχει τέλεια αναλογία λίπους και ψήνεται ομοιόμορφα, δίνοντας ένα πολύ γευστικό αποτέλεσμα.

Όταν το κρέας είναι καλό δεν χρειάζεται μαρινάρισμα, ούτε κάτι ιδιαίτερο. Αν θέλετε να το μαρινάρετε, ταμπονάρετε λίγο-τα σουβλάκια πριν τα βάλετε στη σχάρα.

Το ιδανικό ψήσιμο είναι στα κάρβουνα. Μπορούμε να τα ψήσουμε και σε ηλεκτρικό γκριλ αλλά και ψηστιέρα υγραερίου. Αν δεν έχουμε τίποτα από αυτά μπορούμε να τα ψήσουμε στο γκριλ του φούρνου, στις ανώτερες θέσεις και σε υψηλή θερμοκρασία.

Ψήνουμε τα σουβλάκια γυρνώντας τα από όλες τις μεριές. Συνολικά, χρειάζονται 20 με 25 λεπτά. Τα αλατίζουμε στο τέλος, βάζουμε πιπέρι και λίγη ρίγανη.

Ζεσταίνουμε νερό. Παίρνουμε ένα σκεύος π.χ. μια μακρόστενη φόρμα κέικ ή πυρέξ, βάζουμε μέσα λίγο νερό, το χυμό λεμονιού, 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, λίγο αλάτι και πιπέρι και λίγη ρίγανη. Τοποθετούμε μέσα τα σουβλάκια και τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο, μέχρι να ετοιμαστούν τα επόμενα.

Συνοδεύουμε τα σουβλάκια μας με πίτα, ψητό ψωμί, τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι, κοκκινόπιπερο και ότι τραβάει η ψυχή μας.

Καλή όρεξη!

- 1 Ψήνουμε τα σουβλάκια σε σχάρα, στο γκριλ ή στα κάρβουνα, σε ψησταριά ηλεκτρική ή ακόμα και σε τοστιέρα, σε υψηλή θερμοκρασία, γυρνώντας τα από όλες τις μεριές. Συνολικά, χρειάζονται 20 με 25 λεπτά.
- 2 Τα αλατίζουμε στο τέλος, βάζουμε πιπέρι και λίγη ρίγανη.
- 3 Παίρνουμε ένα σκεύος π.χ. μια μακρόστενη φόρμα κέικ ή πυρέξ, βάζουμε μέσα λίγο ζεστό νερό, το χυμό λεμονιού, 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, λίγο αλάτι και πιπέρι και λίγη ρίγανη.
- 4 Τοποθετούμε μέσα τα σουβλάκια και τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο, μέχρι να ετοιμαστούν τα επόμενα.
- 5 Συνοδεύουμε τα σουβλάκια μας με πίτα, ψητό ψωμί, τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι, κοκκινοπίπερο και ότι τραβάει η ψυχή μας. Καλή όρεξη!