



FRIGARUI DE VITA IN STIL SPANIOL

pentru 6-8 persoane

INGREDIENTE:

- 2 muschiuleti de vita (manzat) de 1,2 – 1,6 kg, taiati in cubulete de 3 cm grosime
- 2 ardei grasi rosu & 2 verde (taiati in bucatele patrate de 3 cm grosime)

Ingrediente pentru marinada:

4 linguri	ulei rapita
1 lingura	otet de vin rosu spaniol (sherry wine)
1 lingura	pulbere de usturoi
½ lingurita	boia iute (cayenne)
½ lingurita	sare de mare
1 lingura	boia de ardei iute afumata
2 linguri	chimen macinat
2	ceapa rosie (taiata marunt)
	sare

PREPARARE:

1. Amestecati toate ingredientele pentru marinada.
2. Lasati cubuletele de carne la marinat pentru cel putin 2 ore intr-un bol sau intr-o pungă cu zip.
3. Pregatiti gratarul pentru gatit direct, la foc mediu (180° C).
4. Infigeti bucatile de carne de vita pe tepuse alternand cu felile de ardei gras.
5. Frigeti bucatile de carne si ardei in mod direct pe toate partile, rasucind tepusele, timp de 8 – 10 min.
6. Luati tepusele de pe gratar si sarati carnea si ardeiul dupa gust.

GRATAR RECOMANDAT: **WEBER Q 3200 / SPIRIT E 320 ORIGINAL**

DURATA PREPARARE: **3 ORE (INCL. DURATA MARINARE)**

GRAD DE DIFICULTATE: **REDUS**

DURATA FRIGERE: **8 - 10 MIN**

METODA DE GATIT: **CALDURA DIRECTA (180°C)**

ACCESORII RECOMANDATE: **SET FRIGARUI**

