

Μίνι γύρος

Υλικά

- 2kg χοιρινός λαιμός A/O ή παντσέτα A/O κομμάτι
- **180g Μαρινάτα Κρεμμυδιού (Κωδ. 50639)**
- 1-2 τομάτες
- 3-4 κρεμμύδια μεγάλα

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε το κρέας με ένα κοφτερό μαχαίρι σε πολύ λεπτές φέτες. Εάν χρειαστεί χτυπάμε και με τον μπάτη.
2. Μαρινάρουμε για 2-4 ώρες με τη Μαρινάτα Κρεμμυδιού.
3. Παίρνουμε ένα μεταλλικό ή χοντρό ξύλινο μεγάλο σουβλάκι και το καρφώνουμε σε ένα κρεμμύδι.
4. Περνάμε μία μία τις φέτες του κρέατος έτσι ώστε να σχηματιστεί ένα μεγάλο σουβλάκι (περίπου 500-600g). Φροντίζουμε τα κάτω κομμάτια να είναι μικρότερα για να θυμίζει γύρο. Τοποθετούμε από πάνω μία μικρή τομάτα.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε γάστρα ή σε βαθύ ταψί με λίγο λευκό κρασί και ψήνουμε για 2 ώρες περίπου στους 170°C.