



Görög stílusú souvlaki tzatzikivel

🕒 80–90 Perc 

Elkészítés

- 1 A sertésszűz 2 cm-es kockákra vágjuk, majd egy tálba tesszük. Hozzáadjuk az olívaolajat, a Grill Barbecue fűszert és a citromlevet, alaposan összekeverjük, majd 1 órára hűtőbe tesszük.
- 2 A kigyóuborkát lereszeljük, majd egy szűrőbe tesszük, és enyhén kinyomkodjuk belőle a felesleges levet. Egy tálba áttesszük, hozzáadjuk a joghurtot, a tzatziki fűszert és az olívaolajat, majd alaposan összekeverjük. A hús és a saláta előkészítéséig hűtőbe tesszük.
- 3 A fa nyársakat 15 percre vízbe áztatjuk, majd felhúzzuk rájuk a húst. Felhevítjük a grillt vagy a grillserpenyőt, és a nyársakat 8–12 perc alatt megsütjük, közben 2–3 percenként megforgatjuk. Levesszük, és 5 percig pihentetjük. Közben felmelegítjük a pitát és felaprítjuk a zöldségeket, és már tálaljuk is.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

50 ml	Olívaolaj
2 ek	♦ Görög sült fűszerkeverék
40 ml	Citromlé
600 g	Sertésszűz

A tzatzikihez:

1	Uborka
200 g	Görög joghurt
0.5 zacskó	♦ Tzatziki salátaöntet fűszerkeverék
30 ml	Olívaolaj

A salátához:

200 g	Koktélparadicsom
0.5 fej	Saláta
1 fej	Lilahagyma
	Só és bors ízlés szerint
	A tálaláshoz pita

