



# Nabodala s tzatziki omako

🕒 80–90 Min   

## Priprava

- 1 Svinjsko ribico narežite na 2 cm velike kocke in jih prenesite v skledo. Dodajte olje, Žar začimbno mešanico in limonin sok, dobro premešajte ter marinirajte 1 uro v hladilniku.
- 2 Kumaro naribajte in jo odcedite v cedilu, da odstranite odvečno tekočino. Prenesite v skledo, dodajte jogurt, začimbo za tzatziki in olje ter premešajte. Do uporabe hranite v hladilniku.
- 3 Lesena nabodala namakajte v vodi 15 minut, nato nanje natakните meso. Segrejte žar ali ponev in pecite 8 do 12 minut, medtem pa jih vsakih 2 do 3 minute obračajte. Po peki pustite počivati 5 minut. Medtem segrejte pita kruh in pripravite zelenjavo. Postrezite s pito, zelenjavo in omako.

## Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

50 ml	Oljčnega olja
2 tbsp	♦ Žar, začimbna mešanica s soljo
40 ml	Limoninega soka
600 g	Svinjske ribice

Za tzatziki omako:

1	Velika kumara
200 g	Grškega jogurta
1 žlica	♦ Česen zrnasti
1 žlička	♦ Morska sol jodirana
30 ml	Oljčnega olja
1 žlička	♦ Koper rezani

Za solato:

200 g	Češnjevih paradiznikov
0.5	Glave solate
1	Rdeča čebula
	Sol in poper po okusu
	Pita kruh za postrežbo

