

Souvlaki cu sos Tzatziki

— Min.

Pregătire

1 Tăiați mușchiulețul de porc în cuburi de aproximativ 2 cm și puneți-le într-un bol. Adăugați uleiul de măsline, condimentul Grill Barbecue și sucul de lămâie, amestecați bine și lăsați la marinat la frigider timp de 1 oră.

2 Dați castravetele pe răzătoare și puneți-l într-o sită, presând ușor pentru a elimina excesul de lichid. Transferați-l într-un bol, adăugați iaurtul și uleiul de măsline, apoi amestecați. Păstrați sosul la frigider până pregătiți carnea și salata.

3 Înmuiați frigăruile din lemn în apă timp de 15 minute, apoi înfigeți bucățile de carne pe ele. Încingeți grătarul sau tigaia grill și gătiți frigăruile timp de 8–12 minute, întorcându-le la fiecare 2–3 minute. Scoateți-le și lăsați-le să se odihnească 5 minute. Între timp, încălziți lipiile pita și tocați legumele. Serviți cu pita, legume și sos tzatziki.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

50 ml	Ulei de măsline
2 linguri	Grill grătar amestec de asezonare
40 ml	Suc de lămâie
600 g	Mușchiuleț de porc

Pentru sosul tzatziki:

1	Castravete mare
200 g	Iaurt grecesc
30 ml	Ulei de măsline

Pentru salată:

200 g	Roșii cherry
0.5	Căpățână de salată verde
1	Ceapă roșie
	Sare și piper, după gust
	Lipie pita, pentru servire