

Souvlaki s tzatziki umakom

30—35 Min

Priprema

1. Svinjski file narežite na kockice od 2 cm pa prebacite u zdjelu. Dodajte maslinovo ulje, Grill Barbecue začin i sok od limuna pa dobro promiješajte. Stavite svinjetinu u hladnjak na 1 sat.
2. Krastavac naribajte pa prebacite u cjedilo i lagano pritisnite kako bi uklonili višak tekućine. Prebacite u zdjelu i dodajte jogurt, začin za tzatziki i maslinovo ulje pa promiješajte. Stavite u hladnjak dok pripremate meso i salatu.
3. Namočite drvene štapiće za ražnjiće u vodi 15 minuta pa nabodite meso. Zagrijte grill ili grill tavu pa rasporedite ražnjiće. Pecite 8 do 12 minuta uz okretanje svake 2 do 3 minute. Izvadite na tanjur i ostavite da odstoje 5 minuta. Za to vrijeme zagrijte pita kruh i nasjeckajte povrće. Poslužite uz pita kruh, povrće i umak.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

50 ml	Maslinovog ulja
2 žlice	Grill Barbecue
40 ml	Soka limuna
600 g	Svinjskog filea

Za tzatziki umak:

1	Veći krastavac
200 g	Grčkog jogurta
0.5 pakiranja	Secrets of Greece - Tzatziki
30 ml	Maslinovog ulja

Za salatu:

200 g	Cherry rajčica
0.5	Glavice salate
1	Glavica ljubičastog luka
	Sol i papar, za začinjavanje
	Pita kruh, za serviranje