



# Свински шишчета с дзадзики

⌚ 80–90 Минути 

## Подготовка

- 1 Нарежете месото на парченца, подходящи за шишче. В малка правоъгълна тава, разбъркайте зехтина, лимоновия сок и 2 с.л. от микса за Грил-барбекю на Kotányi. Мариновайте шишчетата в сместа за около час.
- 2 Пригответе дзадзики, като рендосате краставицата. Изстискайте течността от нея, използвайки тензух или притиснете хубаво в шепи. Разбъркайте с останалите необходими съставки за дзадзики.
- 3 Накиснете дървени шишчета във вода за 15 минути. След това набучете месото на тях и го пригответе на скара или грил тиган.
- 4 Сервирайте шишчетата с дзадзики и типичните гръцки питки. Поднесете със свежа салата по желание.

## Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Свинско месо
50 ml	Зехтин
40 ml	Лимонов сок
2 с.л.	♦ Микс за грил/ барбекю

### За сос дзадзики

1 бр.	1 бр. краставица
200 g	Кисело мляко (10% масленост)
30 ml	Зехтин
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

