

Souvlaki z sosem tzatziki

30–35 Min

Przygotowanie

1. Polędwiczkę wieprzową pokrój w kostkę o wielkości około 2 cm i przełóż do miski. Dodaj oliwę, przyprawę Grill do szaszłyków oraz sok z cytryny, dokładnie wymieszać i wstaw do lodówki na 1 godzinę.
2. Ogórek zetrzyj na tarce i przełóż na sitko, lekko dociskając w celu usunięcia nadmiaru płynu. Następnie przełóż do miski, dodaj jogurt, przyprawę tzatziki oraz oliwę i dokładnie wymieszaj. Wstaw do lodówki na czas przygotowania mięsa i sałatki.
3. Drewniane patyczki do szaszłyków namocz w wodzie przez 15 minut, a następnie nadziej na nie mięso. Rozgrzej grill lub patelnię grillową i grilluj szaszłyki przez 8–12 minut, obracając co 2–3 minuty. Po zdjęciu z grilla odstaw na 5 minut. W międzyczasie podgrzej pieczywo pita i przygotuj warzywa. Podawaj z pitą, warzywami oraz sosem.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Składniki:

600 g	Polędwiczka wieprzowa
50 ml	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Grill do szaszłyków mieszanka przyprawowa
40 ml	Sok z cytryny

Na sos tzatziki:

1 szt	Duży ogórek
200 g	Jogurt grecki
0.5 szt	Sos Sałatkowy Tzatziki
30 ml	Oliwa z oliwek

Na sałatkę:

200 g	Pomidorki koktajlowe
0.5 szt	Główka sałaty masłowej lub rzymskiej
1 szt	Cebula czerwona
	Sól i pieprz do smaku
	Chleb pita do podania