

## Doradca Smaku III, odc. 36: Sos tzatziki do mięs



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

karkówka	20 dag (pieczona)
szynka	30 dag (pieczona)
oliwa	
<b>Sos tzatziki</b>	
ogórek zielony	2 szt.
śmietana kremówka	150 ml (36%)
czosnek	2 ząbki
jogurt naturalny	400 ml (typu greckiego)
<b>Do smaku</b>	
oregano	
przyprawa kebab- gyros Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Sos tzatziki: ogórki obieramy, przekrawamy na pół, wydrążamy gniazda nasienne i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Odstawiamy na kilka minut na sito, żeby woda z ogórków odciekła.
- KROK 2 W tym czasie drobno siekamy czosnek, dodajemy go do miski ze śmietaną i jogurtem
- KROK 3 Przed dodaniem jogurtu odsączamy z niego wodę. Przyprawiamy szczyptą oregano. Dodajemy odsączonego ogórka. Całość dokładnie mieszamy i wstawiamy do lodówki na 15-20 minut.  
Jogurt i śmietana w lodówce delikatnie stężeją i sos będzie miał lepszą konsystencję.
- KROK 4 Karkówkę i szynkę kroimy w cienkie plastry.
- KROK 5 W misce mieszamy Przyprawę kebab-gyros, paprykę ostrą i oregano. Dolewamy odrobinę oliwy. Następnie dodajemy kawałki i całość dokładnie mieszamy, żeby obtoczyć mięso w przyprawach. Mięso wykładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy na kilka minut do piekarnika nagrzanego do temperatury na 190°C, tak by mięso się delikatnie podgrzało.
- KROK 6 Po wyjęciu mięso podajemy ze schłodzonym sosem tzatziki i dekorujemy.