

# Marynowany karczek z grilla z warzywami podany w chlebie pita z sosem tzatziki

**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>oliwy z oliwek</b>	200 ml
<b>Musztarda chrzanowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat</b>	1 sztuka
<b>czerwonej cebuli</b>	1 sztuka
<b>czerwonej papryki</b>	1 sztuka
<b>zielonej papryki</b>	1 sztuka
<b>cukinii</b>	1/2 sztuki
<b>świeżego ogórka</b>	200 g
<b>cheddar</b>	60 g
<b>Bazyliia suszona Prymat</b>	--
<b>oregano</b>	--
<b>pita</b>	4 sztuki
<b>Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>jogurt grecki</b>	200 g
<b>schab</b>	600 (karkowy)
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>	--

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos tzatziki:  
ogórka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, następnie delikatnie odcisnąć sok.  
Jogurt wymieszać ze startym ogórkiem, dodać dwie łyżki tzatziki – pikantny sos czosnkowy Prymat. Do sosu można również dodać drobno posiekaną mięętę. Sos tzatziki smakuje najlepiej, kiedy przygotowujemy go kilka godzin przed podaniem.

Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, podzielić na równe kotlety, a następnie lekko rozbić. Tak przygotowaną karkówkę marynować 2 godziny w oliwie z oliwek zmieszanej z przyprawą do karkówki Prymat i musztardą chrzanową.

Umytą i oczyszczoną z gniazd nasiennych paprykę przekroić na pół, natomiast cebulę i cukinię w plastry. Pokrojone warzywa zamarynować w oliwie wymieszanej z oregano Prymat i bazylią Prymat; odstawić na 2 godziny.

Mięso i warzywa upiec na grillu, a następnie pokroić w paski i wymieszać ze startym serem cheddar. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat, a następnie umieścić w przekrojonym na pół chlebie pita i zawinąć w folię aluminiową. Całość grillować ok. 5 minut z każdej strony. Podawać z sosem tzatziki przygotowanym na bazie tzatzików – pikantnego sosu czosnkowego Prymat.