Suvlaki z kurczaka

AGNIESZKA189

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	1 szt
czosnek	3-4 ząbki
cytryna	1 szt
jogurt grecki	1 op
sół, pieprz, oregano	
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso płuczemy i kroimy w cienkie długie paski przyprawiamy do smaku solą i pieprzem a następnie nakłuwamy na wykałaczki do szaszłyków. Grillujemy.

Ogórka ze skórką ścieramy na tarce o grubych oczkach i odciskamy nadmiar wody.

Jogurt łączymy z ogórkiem i dodajemy wyciśnięty przez praskę czosnek oraz łyszkę oliwy z oliwek, mieszamy.

Gotowe suvlaki skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy oregano. Podajemy z tzatzikami.

Greckie suvlaki to po prostu paski mięsa ugrillowane na patyku. Grecy jedzą głównie drobiowe i wieprzowe.