

Grill: Szaszłyczki wieprzowo-wołowe z przyprawą kebab-gyros podane z tzatzikami i świeżą miętą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielonej łopatki wieprzowej	300 g
mielonej wołowiny	300 g
czosnku	2 ząbki
cebula	1 sztuka
przyprawa kebab- gyros Prymat	1 op.
sałata lodowa	1 główka
oliwa	2 łyżki
pomidory bez skóry	2 sztuki
świeża mięta	1 pęczek
starty i odcisnięty z nadmiaru	1 sztuka
Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat	1 op.
cytryna	1 sztuka
sól	
cebula czerwona	1 sztuka
jogurt bałkański	200 g
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek podsmażyć na jednej łyżce oliwy, dodać do mielonego mięsa i doprawić przyprawą kebab-gyros. Całość dokładnie wymieszać, uformować kotleciki, lekko je spłaszczyć, nadziać na patyczki do szaszłyków i odstawić do lodówki.

Jogurt dokładnie wymieszać z ogórkiem, przyprawą tzatziki, dodać świeżą miętę i doprawić do smaku.

Umytą i oczyszczoną sałatę porwać na mniejsze kawałki, połączyć z talarkami czerwonej cebuli i pokrojonymi pomidorami, a następnie doprawić do smaku oliwą, solą i pieprzem.

Kotleciki zgrillować. Podawać na sałatce skropionej oliwą z oliwek, z zimnym sosem tzatziki aromatyzowanym świeżą miętą.