



Szaszłyki z karkówki z sałatką grecką



70 min.



4 os.



460 kcal/ os.



ok. 5.50 zł/ os.

Składniki

- karkówka wieprzowa bez kości - 500 g
- cebula czerwona - 1 szt.
- gęsta śmietana - 5 łyżek
- ser typu feta - 150-200 g
- boczek wędzony, plastry - 100 g
- ulubione pieczywo - 4 porcje
- oliwa z oliwek - 200 ml
- cytryna (sok) - 1 szt.
- oregano - 2 łyżeczki
- pomidor - 3 szt.
- ogórek - 1 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- oliwki czarne - 20 szt.
- posiekana natka pietruszki - 1/2 łyżki
- majonez - 5 łyżek
- ząbek czosnku - 2 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Następnie pokrój je w kostkę 2-2,5 cm.

Do miski wlej 100 ml oliwy, sok z cytryny, wsyp sól, pieprz i oregano, a następnie wszystko wymieszaj. Do przygotowanej marynaty włóż mięso i wstaw do lodówki na min. 6 godzin.

Kawałki zamarynowanego mięsa nadziejaj na patyki do szaszłyków. Następnie każdy szaszłyk owiń plasterkami wędzonego boczku. Posyp oregano. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i piecz ok. 45 minut, co jakiś czas obracając, żeby się nie spaliły.

Warzywa umyj. Pomidory pokrój w półksiężycy, ogórka w kostkę ok. 1 cm, cebulę w piórka, paprykę w paski, ser w kostkę. Warzywa delikatnie wymieszaj w misce z serem i oliwkami. Dopraw do smaku solą, pieprzem i zalej pozostałą oliwą z oliwek. Na koniec posyp natką. Przygotuj sos do mięsa. Śmietanę wymieszaj z majonezem i czosnkiem przeciśniętym przez praszkę. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Szaszłyki podawaj na talerzu ułożone obok sałatki i pieczywa. W osobnym naczyniu podaj sos. Smacznego!

