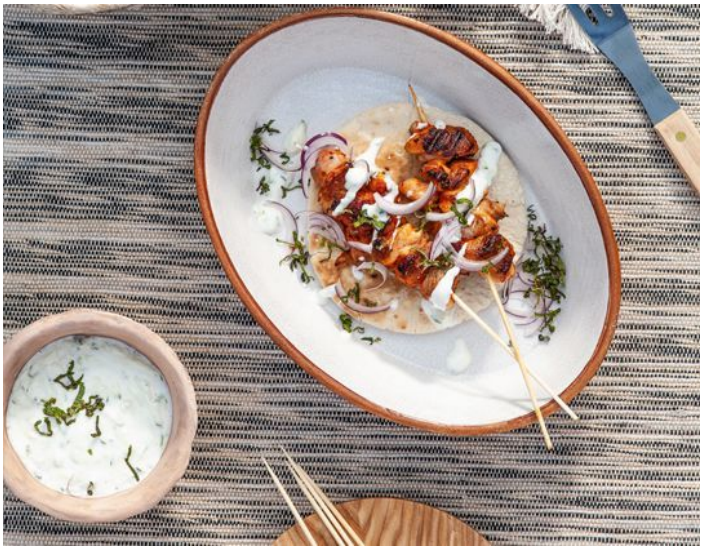

Pitta z szaszłykami wieprzowymi, marynowaną cebulą i sosem tzatziki

25

4

Składniki

- 1 opakowanie chleba pitta
- 600 g karkówki wieprzowej
- 1 łyżeczki mielonej papryki
- kilka gałązek tymianku
- 400 g jogurty greckiego
- ½ świeżego ogórka
- sok z ½ cytryny
- czerwona cebula
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Mięso podzielić na mniejsze kawałki, nabić na patyczki. Doprawić papryką, solą i pieprzem. Zgrillować. Pittę podgrzać na grillu. Jogurt wymieszać z sokiem z cytryny i startym ogórkiem. Wszystkie składniki nałożyć na pittę. Udekorować siekaną cebulą i tymiankiem.