

## GRECKIE SOUVLAKI

### SKŁADNIKI:

1 kg karkówki Sokolów

#### PITY:

1 kg mąki pszennej

600 ml wody

15 g drożdży

1/2 łyżeczki soli

#### MARYNATA:

50 ml oliwy extra virgin

1 cytryna

2 ząbki czosnku

mały pęczek świeżego oregano

#### TZATZIKI:

1-2 ogórki gruntowe

200-300 g jogurtu greckiego

1 łyżka oliwy extra virgin

1-2 ząbki czosnku

sól i pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Karkówkę pokroić w dużą kostkę, a następnie połączyć z posiekanym oregano, czosnkiem, sokiem i skórką startą z cytryny oraz oliwą. Mięso odłożyć na 1 godzinę w chłodne miejsce.
2. Przygotować ciasto na pite: drożdże wymieszać z ciepłą wodą, a następnie dodać do nich mąkę i sól. Składniki wyrabiać przez 10 minut. Ciasto odstawić do wyrośnięcia.
3. Zrobić tzatziki: ogórki zetrzeć na tarce i po odciśnięciu połączyć z jogurtem oraz przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Sos doprawić solą i pieprzem.
4. Zamarynowaną karkówkę nabić na szpadki lub patyczki do szaszłyków i umieścić na dobrze rozgrzanym grillu.
5. Ciasto podzielić na 8-10 kulek. Porcję ciasta rozwałkować, umieścić na rozgrzanym kamieniu do pieczywa i grillować do czasu, aż pita będzie rumiana. Można jednocześnie grillować szaszłyki i piec pite. Karkówkę podawać z pitą i sosem tzatziki.