



KEBABCZETY Z SOSEM TZATZIKI

SKŁADNIKI:

1 opakowanie mięsa wieprzowego z marchewką,
dynią, burakiem i przyprawami Sokolów
1/2 opakowania przyprawy do gyrosa
1 czerwona cebula
1 ogórek
4 łyżki gęstego jogurtu
garść listków mięty
6 listków ulubionej sałaty
6 placków tortilli
olej do smażenia
sól
3 łyżki pestek owocu granatu i papryczka chili do
dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso doprawić przyprawą do gyrosa, wymieszać i uformować 6 waleczków, a następnie nabić je na patyczki do szaszłyków i smażyć na oleju, obracając co 2 minuty, aż zyskają ciemnobrązowy kolor.
2. Ogórek zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przełożyć do miski i oprószyć solą. Odstawić na 5 minut, a następnie mocno odcisnąć. Dodać posiekaną miętę oraz jogurt i wymieszać. Do sosu można dodać też odrobinę przeciśniętego przez praskę czosnku.
3. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Kebabczety podawać na plackach tortilli z sałatą i sosem tzatziki. Przed podaniem potrawę udekorować posiekaną papryczką chili i pestkami z granatu.