Kuřecí souvlaki s tzatziki a pečenou pitou plněnou uzeným Tylžským sýrem

30 minut

náročnost ●●○○

Připravte si na grilu jídlo, které je právem oblíbené nejen v Řecku. S uzeným Tylžským sýrem od Madety to bude teprve lahůdka.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 2 stroužky česneku
- olivový olej
- 4 ks pita chleba
- 100 g Tylžského sýru uzeného
- 1 větší okurka
- 1 Jihočeský Nature bílý jogurt
- 1 limetka
- snítka kopru
- snítka máty
- snítka oregana
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Kuřecí maso nakrájíme na kostky cca 3 x 3 cm a marinujeme ve směsi soli, pepře, nasekaného česneku, olivového oleje a limetkové šťávy a necháme odpočinout nejlépe do druhého dne. Následně napíchneme na špejle a grilujeme na prudším žáru cca 3 minuty z každé strany. Poté necháme dotáhnout na slabším žáru. Mezitím si naplníme pita chléb uzeným Tylžským sýrem a zapékáme na grilu cca 5 minut z obou stran, dokud se sýr nezačne roztékat.

Okurku nakrájíme na kostičky nebo nastrouháme na hrubém struhadle, nasolíme a necháme vykapat. Poté smícháme s Jihočeským Nature bílým jogurtem, přidáme sůl, pepř, olivový olej, nastrouhaný nebo sekaný česnek, nasekaný kopr a mátu. Vše důkladně promícháme.

Kuřecí souvlaki servírujeme spolu s tzatziki a zapečeným pita chlebem, zdobíme čerstvým oreganem a zakapeme olivovým olejem.