Plněné bifteki s balkánským sýrem a tzatziki



40 minut náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 600 g mletého hovězího
- 120–150 g balkánského sýra
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- sušené oregano
- 1 lžíce olivového oleje na opečení
- pita chleba

Tzatziki:

- 250 g Jihočeského Nature bílého jogurtu
- 1 menší salátová okurka
- 1 stroužek česneku
- 1 lžíce olivového oleje
- 1–2 lžičky citronové šťávy nebo bílého vinného octa
- 50 g balkánského sýra
- sůl
- sušené oregano
- kopr

Návod na přípravu:

Mleté maso osol, opepři a přidej oregano. Rozděl ho na osm dílů. Doprostřed každého dej kostku balkánského sýra, maso uzavři a vytvaruj biftek. Bifteki opeč na pánvi s olivovým olejem asi 4–5 minut z každé strany. Okurku nastrouhej, osol a vymačkej z ní vodu. Smíchej ji s Jihočeským Nature bílým jogurtem, prolisovaným česnekem, olivovým olejem a citronovou šťávou. Přidej rozdrobený balkánský sýr, oregano a kopr. Dochuť solí. Bifteki podávej s tzatziki a rozpečeným pita chlebem.