



## Domáci pita chlieb a souvlaki s tzatziki

**Na souvlaki budete potrebovať:**

bravčovú krkovičku, 1 liter vody, 3 ks bobkového listu, 5 guličiek nového korenia, 5 guličiek čierneho korenia, 1/2 citróna, 1 čajovú lyžičku soli, 1 polievkovú lyžicu medu, hrst petržlenovej vňate

**Na grécky pita chlieb budete potrebovať (7 ks):**

370 g hladkej múky, 1 čajovú lyžičku soli, 7 g sušeného droždia, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 1 polievkovú lyžicu, olivového oleja, tymian, 150 ml plnotučného mlieka, 60 ml vody

**Na tzatziki budete potrebovať:**

1 šalátovú uhorku, 2 polievkové lyžice olivového oleja, 1 čajovú lyžičku citrónovej šťavy, 3 strúčiky cesnaku, 250 g plnotučného jogurtu, hrst kôpru, soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Ako prvú pripravte marinádu (pác, nálev) na mäso. Do hrnca s vodou pridajte korenia, bobkové listy, soľ, med, polovicu celého citróna a petržlenovú vňať aj so stonkami. Marinádu varte približne pol hodinu a nechajte ju vychladnúť. Na kocky nakrájané mäso v nej marinujte minimálne 2 hodiny, najlepšie cez noc. Mäso napichajte na špajle, osolte, okoreňte a grilujte na miernom ohni. V recepte zámerne neuvádzame množstvo mäsa, je to len na vás.

Pripravte pita chlieb. Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu. Do misy od kuchynského robota postupne pridajte všetky suroviny a mieste. V prípade potreby dosypte trochu múky. Vypracované cesto preložte do misy vytretej olivovým olejom a nechajte na teplom mieste približne 40 minút odpočívať.

Vykysnuté cesto preložte na olejom potretú pracovnú dosku a rozdeľte ho na 7 rovnakých častí. Pomocou valčeka vyvalkajte placky s priemerom cca 20 cm a opekajte na panvici z oboch strán približne 2 minúty.

Na prípravu tzatziki nastrúhajte ošúpanú šalátovú uhorku, osolte, premiešajte a nechajte chvíľu postáť. Pomocou kuchynskej utierky uhorku vyžmýkajte. V mixéri mixujte olivový olej, cesnak a citrónovú šťavu. Do čistej misy pridajte uhorku, jogurt cesnakový olej, osolte, okoreňte a lyžicou premiešajte. Podávajte s čerstvými olivami.