

Сувлак – самый популярный греческий фаст-фуд



Мягкий, пряный, ароматный и очень сытный – все это про визитную карточку Греции, самый популярный фаст-фуд, сувлак.

Аппетитная пита, жареное мясо, свежи, хрустящие овощи и свежеприготовленный соус дзадзики. Ото такого сочетания слюнки катятся. Уличный греческий фаст-фуд сувлак давно и прочно завоевал любовь людей по всему миру. Но, что самое интересно, его легко приготовить у себя дома.

Чтобы приготовить сувлак, возьмите:

пита – 2 шт.

свинина (балыковая часть) – 300 г

лук – 1 шт.

томат – 1 шт.

салат латук – 2 листка

огурец – 1 шт.

чеснок – 3 зубчика

греческий йогурт – 200 г

оливковое масло – 50 мл

укроп – 10 г

соль, перец, орегано, мускатный орех – по вкусу

Для начала нужно приготовить мясо. Свинину натрите специями (соль, перец, орегано, мускатный орех) и отложите на 30 минут в холодильник. Затем заверните в фольгу, выложите в форму для запекания и выпекайте при температуре 160 градусов в течение 1,5-2 часов. За 15 минут до

окончания готовки разверните фольгу, чтобы мясо зарумянилось.

Совет 1. Вместо свинины можно использовать куриное филе или говядину.

Готовим соус дзадзики. Огурец очистите от кожуры и натрите на терку, затем переложите его в дуршлаг и дайте стечь минимум 30-40 минут. Один зубчик чеснока мелко нарубите. Также нарежьте укроп. Добавьте в йогурт огурец, чеснок, укроп, оливковое масло, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты.

Луковицу нарежьте полукольцами. Также нарежьте помидор.

Запеченное мясо остудите и нарежьте небольшими полосками толщиной 1 см.

Питу надрежьте. Вовнутрь положите лист салата, нарезанное мясо, лук, помидор и сверху полейте соусом дзадзики.

Совет 2. В сувлак, по желанию, можно добавить картофель фри, а также листья салата, кусочки свежего болгарского перца или кольца свежего огурца.

Приятного аппетита!

Источник:

<https://rugr.gr/rubriki/8846-cuvlak-samyj-populjarnyj-grecheskij-fastfud.html>