



Souvlaki på vildsvin med tzatziki, grillad paprika och grillat pitabröd

Grillat vildsvin på grekiskt vis med en smakrik marinad av citron och rosmarin.

ANTAL PORTIONER: 4

INGREDIENSER

Ca 600 g vildsvinskarré Grillspett av metall eller trä.
(Träspett måste först blötläggas för att inte brinna upp.)

MARINAD:

½ dl olivolja
1 citron, saft av
1 vitlöksklyfta, pressad
3 msk rosmarin, färsk, finhackad
1 tsk salt
2 krm svartpeppar, malen

TZATZIKI:

½ gurka
½ tsk salt
2 dl grekisk yoghurt
1 pressad vitlöksklyfta
½ krm svartpeppar, malen

TILLBEHÖR:

2 paprikor
4 pitabröd
Salladsblad
Olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Rör ihop ingredienserna till marinaden.
2. Putsa och skär köttet i ca 2 cm stora kuber och blanda med marinaden. Låt stå i kylan i ett par timmar.
3. Gör tzatzikin: Riv gurkan grovt och lägg den i en sil.
4. Strö på salt och låt stå i ca 15 minuter och låt saften rinna av.
5. Blanda gurkan med yoghurt, vitlök och peppar.
6. Skär paprikorna i halvor och lägg dem på grillen.
7. Trä upp köttet tätt på grillspetten.
8. Grilla till köttet är genomstekt.
9. Grilla pitabröden.
10. Servera spetten med pitabröd, grillad paprika, tzatziki och salladsblad.
11. Ringla på lite extra olivolja.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se