

# Svinjski suvlaki, tirokafteri namaz i pita hleb iz tiganja

## Svinjski suvlaki

500 g svinjskog vrata  
50 ml maslinovog ulja  
1 čen beli luk  
5 g suvog origana  
3 g dimljene paprike  
2 g kuhinjske soli  
3 g mlevenog crnog bibera  
sok od  $\frac{1}{2}$  limuna  
malo rendane limunove kore

## Tirokafteri namaz

250 g feta sira  
100 g grčkog jogurta  
1 ljuta zelena papričica (oko 40 g)  
1 čen belog luka  
30 ml mediteran ulja  
15 ml alkoholnog sirćeta  
prstohvat crnog mlevenog bibera  
prstohvat suvog origana  
prstohvat dimljene slatke paprike

## Dekoracija

svež peršun  
mediteran ulje  
origano  
dimljena slatka paprika

## Pita hleb iz tiganja

500 g glatkog brašna  
200 g jogurta  
120 ml mlake vode  
40 ml mediteran ulja  
1 kesica praška za pecivo  
8 g sitne soli

## Način pripreme

**Svinjski suvlaki:** Meso iseći na kockice od 3–4 cm. Sve sastojke za marinadu sjediniti, dodati meso i dobro izmešati. Ostaviti da odstoji najmanje 2 sata (idealno preko noći).

Nabosti na ražnjiće i peći na jako zagrejanom roštilju ili tiganju 10–12 minuta, uz stalno okretanje.

**Tirokafteri namaz:** Sve sastojke staviti u blender ili seckalicu. Miksati dok ne postane glatko i kremasto. Probati i po potrebi korigovati ljutinu i kiselost. Pre serviranja preliti sa malo maslinovog ulja, posuti dimljenu slatku papriku, suvi origano.

**Pita hleb iz tiganja:** Sve sastojke za pita hleb sjediniti i zamesiti mekano testo. Ostaviti da odstoji 20 minuta. Testo podeliti na 6 loptica, razvući krugove. Peći na suvom tiganju 1–2 minuta sa svake strane dok se ne pojave zlatne pege.

**Serviranje:** Na tanjiru zajedno servirati pita hleb, tirokafteri namaz i preko souvlaki, preliti mediteran uljem, dekorisati peršunom.