



Les plats principaux

Souvlakis avec salade de feta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les souvlakis

250 grammes d'escalopes de porc
1 oignon rouge (finement ciselé)
4 cuillères à soupe de jus de citron
1 citron (en quartiers)
2 gousses d'ail (pressées)
1 cuillère à café d'oregano
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
huile d'olive
poivre
sel

Pour la salade

300 grammes tomates cerise
200 grammes de feta
1 concombre (lavé et en cubes)
1 poignée d'olives noires (coupées en deux)

Méthode de préparation

Faites une marinade avec l'oignon rouge, l'ail, le jus de citron, le vinaigre de vin, 100 ml d'huile d'olive et l'origan. Salez et poivrez. Coupez la viande de porc en cubes que vous mélangez dans la marinade. Couvrez et réservez une nuit au frigo.

Mélangez les tomates cerises avec un peu d'huile d'olive puis salez et poivrez. Passez-les 3 minutes dans la poêle à griller. Incorporez le concombre et les olives aux tomates cerises et émiettez la feta pardessus. Salez et poivrez convenablement. Réservez au frigo.

Enfilez les cubes de porc sur 4 bois à brochette. Grillez les souvlakis 10 minutes dans la poêle à griller ou sur le barbecue. Retournez-les régulièrement. Servez avec la salade à la grecque et les quartiers de citron.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Poêle à griller

Barbecue

