

## Souvlaki -presque- comme au pyrhée (pour 2)

Par : Alban WIENKOOP

Nb. portions : **2** (6.42€/pers.)

Temps de préparation : **10mn**

Temps de cuisson : **2mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Une version certes simplifiée mais délicieuse du fameux sandwich grec. N'hésitez pas, comme sur le pyrhée, à l'accompagner de frites maison ! (La belle vie vous en propose des pré-taillées)

### Ingrédients :

- **2 pièce** de Côte de porc
- **80 g** de Tzaziki
- **1 pièce** de Tomate rouge
- **1 c à c** de Thym séché
- **1 c à c** de Origan séché
- **20 g** de Oignon blanc
- **4 unité** de Pain pita



### Etales de préparation :

- 1** La viande :  
Découpez de fines lamelles de porc à partir des côtes de porc  
Mélangez ces lamelles avec de l'huile (d'olive de préférence), le thym et l'origan.  
Vous pouvez si vous le souhaitez laisser mariner la viande quelques heures, mais ce n'est pas nécessaire  
Cuissez à la poêle à feu vif. (attention la cuisson sera très rapide, les lamelles de porc cuisent vite)
- 2** Le montage :  
Coupez quelques rondelles d'oignon blanc et de tomate.  
Réchauffez le pain pita comme indiqué sur le paquet  
Tartinez de tzatziki, puis ajoutez la viande et enfin la tomate et l'oignon