



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Souvlaki -presque- comme au pyrhee (pour 2)

Pour 2 personnes | Très facile

12 min | **5.87€** La portion (prix indicatif)



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

Les 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

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 2 min



Attente : 0 min

- 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