



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Grekisk fläskpanna med citron, fetaost och färdig tzatziki

### Grekisk fläskpanna

Rödlök 1 st  
Röd paprika 1 st  
Zucchini 1 st  
Tunnskuret fläsk 300 g  
Vitlök 1 klyfta  
Citron 1 st  
Torkad oregano ½ förp  
Rosmarin/timjan mix ½ förp  
Paprikapulver ½ förp  
● Salt ½ tsk

### Till servering

Bulgur 125 g  
Tzatziki 1 förp  
Fetaost 50 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Strimla rödlök. Skär röd paprika och zucchini i mindre bitar.
3. **Grekisk fläskpanna:** Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna. Stek rödlök, paprika och zucchini snabbt på hög värme, ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg upp på en tallrik.
4. Hetta upp lite mer olja i den använda stekpannan. Fräs tunnskuret fläsk på hög värme ca 4 min. Sänk värmen, tillsätt pressad vitlök och krydda med torkad oregano, rosmarin/timjan mix, paprikapulver, salt och lite nymald svartpeppar. Fräs ytterligare ca 1 min.
5. Lägg tillbaka grönsakerna och låt allt bli varmt. Smaka av med pressad citronsaft (se tips!).
6. Smula fetaost. Toppa grekisk fläskpanna med fetaost. Servera med bulgur och tzatziki.

**TIPS!** För lite extra smak. Finriv citronskal över den grekisk fläskpannan.