



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.