

# Græsk pita

Tilberedningstid  
**30 minutter**

Antal personer  
**4 Personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 8 Pitabrød
- 350-400g lammeculotte
- En håndfuld frisk timian
- Salt og peber
- 3 fed hvidløg
- 3 spsk. olivenolie
- Salatblade (hjertesalat, spinat eller rucola)
- Feta
- Tomat
- Avokado
- Tzatziki [se opskrift på hjemmesiden](#)
- Syltede rødløg [se opskrift på hjemmesiden](#)



## Fremgangsmåde

Rids tern i fedtkanten på lammeculotten med en skarp kniv. Sørg for kun at skære i fedtkanten og ikke ned i kødet.

Pil stykker af frisk timian og rør det sammen med olivenolie, presset hvidløg og salt og peber og smør culotten ind i denne marinade

Forbered syltede rødløg og tzatziki – se opskriften på hjemmesiden

Steg cuvetten ved høj varme på en tør pande på hver side, så den får en sprød overflade ca. 2 min på hver side. Bag den herefter færdig i ovnen ved 190° varmluft i ca. 20 minutter, afhængigt af hvor rødt du ønsker

- 58-60° Rødt
- 60-65° rosa
- 65-70° gennemstegt

Lad culotten hvile i lidt sølvpapir, men du varmer pitabrødene

Skær culotten i tynde skiver og server i pita sammen med salat, feta, tzatziki og syltede rødløg, MUMS!