This Greek Pita speaks ...sweet your language

We suggest... Let your imagination free and... Good Appetite

Brush Pita with oil or margarine on both sides, grill or fry for a few minutes to warm through and your Pita is ready.

Souvlaki Special ELVIART

Grilled pork meat in bits, seasoned with salt, pepper and origan.

Add chopped tomato bits, chopped onion, red pepper, parsley, salt, pepper, tjatjiki sauce (Yoghourt, cucumber bits and chopped garlic bits) tomato sauce. Instead of pork meat you may use gyros (a blend of selected cuts of beef or lamb, seasoned and cooked in the autodoner which gives it a «charcoal-like» flavour).

Souvlaki with Feta-cheese

Feta-cheese bits, chopped tomato bits, chopped onion, parsley, sliced cucumber. Add some French fries according to your taste.

Souvlaki with Beef-steak

One big flavourful grilled Beef-steak, sliced tomato, shredded cabbage, salt and shredded cheese-gouda, cheddar, mozzerella.

Souvlaki with Sausage

Grilled or cooked sausage, shredded cabbage, sliced tomato, mustard.

«Pocket» with Gyros

Slices of gyros, sliced tomato, sliced onion, tjatjiki sauce or mustard, salt and pepper.

«Pocket» with Meat

Chopped meat bits with spicy red sauce, chopped onion, sliced black olives.

«Pocket» with Tuna

Chopped tuna bits, shredded cabbage sliced egg, mayonnaise.

«Pocket» with chiccken

Pulled chicken, shredded cabbage, sliced black olives, mustard.

«Pocket» with Cheese

Shredded cheese - gouda cheddar, mozzerela, ham, shredded cabbage boiled in some vinegar and salt.

Recipe for sweet... Pita

Bruch Pita with oil or matgarine on both sides, fry for a few minutes to warm through and your pita is ready.

Put any combination of following on top of pita, open-face style.

1. Sugar with sprinkled cinnamon.
2. Honey or jam with ground walnuts.
3. Delicious cocoa or hazelnut cream with ground almonds or walnuts.
4. Peanut butter with sprinkled sugar.

Pita with Eggs

Stir 2 or 3 eggs in a bowl.

Add chopped ham, bacon and mashrooms. Dip pita in the mixture and fry it. In a minute you 'll have a delicious dish.

Keep in the refrigerator for a week and in the freezer for 6 months.

BESTREICHEN SIE DEN FLADEN BEIDSEITIG MIT ÖL ODER MARGARINE, DANN BRATEN ODER RÖSTEN SIE IHN EINIGE MINUTEN UND SCHON IST ER VERWENDUNGSFÄHIG.

SPEZIAL SUVLAKI ELVIART
KLEINE STÜCKEN SCHWEINEFLEISCH GRILLEN ODER RÖSTEN
MIT SALZ, PFEFFER UND ETWAS OREGANO DAZU GEBEN SIE FEINGESCHINITTENE TOMATEN PETERSILIE, TZATZIKI (YOGHURT MIT KNOBLAUC) ZWIEBEL, ROTER PFEFFER, SALZ, DÜNNE TOMATEN SAUCE. ANSTELLE DER SCHWEINEFLEISCHSTÜCKEN KÖNNEN SIE AUCH GYROS VERWENDEN.
(GYROS: GESCHNITTENES SCHWEINEFLEISCH, DAS AM SPIESS GERÖSTET IST)

SUVLAKI MIT SCHAFKÄSE
SCHAFKÄSE-STÜCKCHEN, TOMATEN, ZWIEBEL, PETERSILIE UND GURKEN UND FALLS GEWÜNSCHT, AUCH NOCH POMMES FRITTES

SUVLAKI MIT GEHACKTEM
PIKANTES GEHACKTES AUF HOLZKOHLENROST, TOMATE, FEINGESCHNITTENER WEISSKOHL, SALZ, PFEFFER UND GELBER KÄSE.

SUVLAKI MIT WÜRSTCHEN
WÜRSTCHEN AUF HOLZKOHLE-ODER ELEKTRISCHEM GRILL FEINGESCHNITTENER WEISSKOHL, TOMATEN, ZWIEBEL, SENF, SALZ UND PFEFFER.

PITTA (FLADEN) MIT EI:
SCHLAGEN SIE 2 ODER 3 EIER IN EINER SCHALE (TELLER) UND GEBEN SIE FEINGESCHNITTENEN KOCH-ODER RAUCHSCHINKEN UND PILZE HINZU, DANN WÄLZEN SIE DEN FLADEN DARIN UND IN WENIGEN MINUTEN HABEN SIE EINEN SCHMACKHAFTEN TELLER

ANHANG ERGÄNZUNGEN SPEZIELL FÜR DEN DEUTSCHEN GAUMEN

NACHDEM SIE DEN FLADEN BEIDSEITIG MIT ÖL ODER MARGARINE BESTRICHEN UND IN DER PFANNE GEBRATEN HABEN, WÄHLEN SIE FOLGENDEN BELAG:
1. ZUCKER MIT ZIMT
2. HONIG ODER MARMELADE MIT FEINGESCHNITTENEN WALNÜSSEN
3. SCHMACKHAFTE SCHOKOLADEN ODER HASELNUSSBUTTER MIT FEINGERIEBENEN MANDELN ODER WALNÜSSEN
4. ERDUUSSBUTTER MIT PUDERZUCKER

ANSTELLE DES HONIGS UND DER MARMELADE KANN AUCH FRISCHER RÜBENSAFT VERWENDET WERDEN ODER ZWETSCHGENMUS; WER MAG KANN AUCH APFELMUSS WÄHLEN UND DARAUF Z.B. GERIEBENE KOKOSFLOCKEN STREUEN

TASCHE MIT GYROS
GYROSSTÜCKE, TOMATE, ZWIEBEL, TZATZIKKI ODER SENF SALZ UND PFEFFER

TASCHE MIT FLEISCH
KLEINGESCHNITTENES FLEISCH MIT PIKANTER TOMATENSAUCE ZWIEBEL UND FEINGESCHNITTENER SCHWARRER OLIVE

TASCHE MIT THUNFISCH
KLEINE THUNFISCH-STÜCKCHEN, FEINGESCHNITTENER WEISSKOHL, EIER UND MAJONAISE

TASCHE MIT HÄHNCHEN
HÄHNCHENFLEISCH, FEINGESCHNITTENER WEISSKOHL ZERKLEINERTE OLIVEN ODER KAPERN, SENF

TASCHE MIT KÄSE
TOAST-KÄSE, ROHER ZERKLEINERTER SCHINKEN FEINGESCHNITTENER WEISSKOHL, SALZ UND PFEFFER

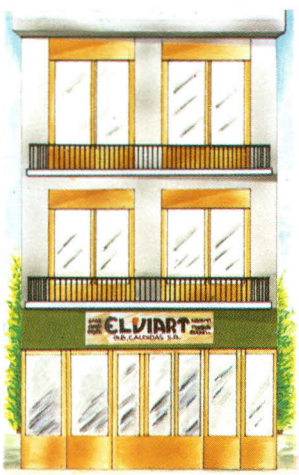
AUCH LANDKÄSE (STANGEN-UND SCHIMMELKÄSE) KANN SE NACH GESCHMACK VERWENDET WERDEN.
Z.B. FRISCHER LANDKÄSE UND FRISCHER SPECK MIT PIKANTEM SENF, EVENTUELL AUCH KÜMMEL

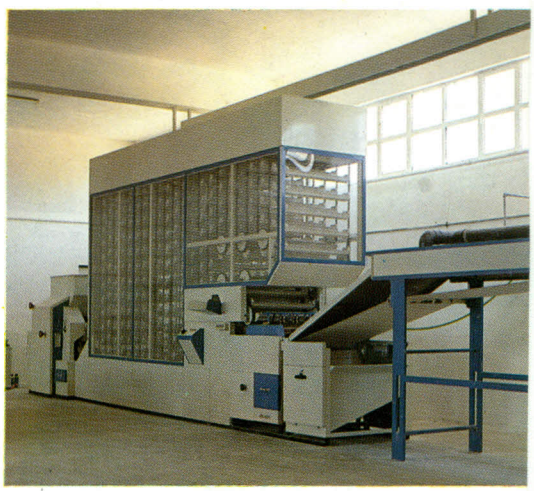
TASCHE MIT SALAMI,
TASCHE MIT SALAMI, HART-ODER STREICHWURST DAZU GESCHNITTENER WEISSKOHL ODER SALATBLÄTTER, SENF

VEGETARISCHE TASCHE
GEFÜLT MIT QUARK, ZWIEBEL, GRÜNER SALAT BESONDERS FÜR KINDER WIRD DIE FÜLLUNG MIT REIFEN BANANEN* SCHMACKHAFT SEIN (*IN SCHEIBEN GESCHNITTEN)

ALS "SCHULBROT" FUR DIE FRÜHSTÜCKSPAUSE KÖNNEN SCHMACKHAFTE FLADEN UND TASCHEN ABWECHSLUNGSREICH ZUSAMMENGESTELLT WERDEN

DIE PITTA (FLADEN) KANN MAN IM TIEFKÜHLFACH FÜR 6 MONATE UND IM KÜHLSCHRANK 7 TAGE LAGERN





Σπέσιαλ Σουβλάκι ELVIART
Μικρά κομμάτια χοιρινό κρέας ψημένα στην σχάρα ή το Γκριλ με αλάτι, πιπέρι και λίγη ρήγανι.
Προσθέστε λεπτοκομένη ντομάτα, μαϊντανό, τζατζίκι, κρεμμύδι, κόκκινο πιπέρι, αλάτι, αραιή σάλτσα ντομάτα.
Μπορείτε να χρησιμοποιείσετε αντί για χοιρινό κρέας, *γύρο* (δηλ. ψιλοκομένο χοιρινό και ψημένο σε ντονέρ).

Σουβλάκι με φέτα
Κομμάτια τυρί φέτα, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανός, αγγούρι. Κατά προτίμηση και πατάτες τηγανιτές.

Σουβλάκι με μπιφτέκι.
Ένα πικάντικο μπιφτέκι ψημένο στην σχάρα, ντομάτα, ψιλοκομμένο λάχανο, αλάτι πιπέρι και τυρί κίτρινο.

Σουβλάκι με λουκάνικο
Ένα λουκάνικο ψημένο στην σχάρα ή Γκριλ, ψιλοκομμένο λάχανο, ντομάτα, κρεμμύδι, μουστάρδα, αλάτι, πιπέρι.

Συνταγή για γλυκειά... πίτα.

Αλείφετε την πίτα με λάδι ή μαργαρίνη κι απ' τις δυο πλευρές, τηγανίστε για μερικά λεπτά να ψηθεί και η πίτα σας είναι έτοιμη.
Βάλτε όποιο συνδυασμό απ' τα παρακάτω θέλετε πάνω στην ανοιχτή πίτα.
1. Ζάχαρη με πασπαλισμένη κανέλλα.
2. Μέλι ή μαρμελάδα με ψιλωτριμμένα καρύδια.
3. Γευστική σοκολάτα ή φουντουκοβούτυρο με ψιλοτριμμένα αμύγδαλα ή καρύδια.
4. Φυστικοβούτυρο με πασπαλισμένη ζάχαρη.

Πίτα με Αυγό
Χτυπήστε 2 ή 3 αυγά σ' ένα μπωλ προσθέστε ψιλοκομμένο ζαμπόν, μπέϊκον και μανιτάρια. Βουτήξτε την πίτα στο μίγμα και τηγανίστε τη. Σε λίγα λεπτά θα έχετε ένα γευστικότατο πιάτο.

Τσέπη με γύρο
Κομμάτια γύρος, ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι ή μουστάρδα, αλάτι, πιπέρι.

Τσέπη με κρέας
Ψιλοκομμένο κρέας με κόκκινη σάλτσα πικάντικη, κρεμμύδι, κομματάκια μαύρη ελιά

Τσέπη με τόννο
Κομμάτια τόννο, ψιλοκομένο λάχανο, αυγό, μαγιονέζα

Τσέπη με κοτόπουλο
Άσπρο κρέας κοτόπουλο, λάχανο ψιλοκομμένο, μικρά κομμάτια ελιάς ή κάπαρι, μουστάρδα.

Τσέπη με τυρί
Τυρί του τοστ, ζαμπόν ωμό, ψιλοκομμένο λάχανο βρασμένο πικάντικο, αλάτι, πιπέρι.

Η πίτα διατηρείται στην κατάψυξη για 6 μήνες, στο ψυγείο για 15 ημέρες.