

Krůtí gyros s tzatziki

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krůtí prsa 500 g
- olej 4 lžíce
- koření gyros 2 lžíce
- cibule 2 ks
- petrželová nať 1 hrst
- **tzatziki**
- salátová okurka 1.5 ks
- bílý jogurt řeckého typu 300 g
- olivový olej 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- jemně nasekaný kopr 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Postup:

Okurky oloupeme, zbýváme semínek a nastrouháme nahrubo. Vymačkáme vodu. K nastrouhané dužině přidáme jogurt, olej, pepř, kopr, jemně pokrájený česnek a sůl.

Prsa nakrájíme na nudličky, na oleji zprudka opečeme a posypeme gyros kořením. Přidáme na plátky pokrájenou cibuli a restujeme 4 minuty, osolíme.

Maso posypeme nasekanou petrželkou, podáváme s tzatziki a pita chlebem.