

Gyros naležato

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vykoštěný vepřový bůček 400 g
- vykoštěné kuřecí stehna 400 g
- hovězí roštěnec 400 g
- koření gyros 1 balíček
- olivový olej 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Maso opláchneme, osušíme, nakrájíme na plátky a důkladně naklepeme
2. Plátky potřeme olejem, posypeme kořením gyros, osolíme a střídavě na sebe naskládáme
3. Maso střídavě napícháme na grilovací jehlu, maso k sobě těsně stlačíme a zajistíme postraními šrouby
4. Jehlu zabalíme do potravinářské fólie a necháme do druhého dne v lednici odležet
5. Jehlu s gyrosem upevníme na grilu a pozvolna, za stálého točení, grilujeme
6. Zhruba za 30-40 minut můžeme provádět první ořez
7. Ořezané kousky masa vkládáme do pity, kterou jsme rozpekly na grilu a pak rozpůlily na dvě stejné půlky
8. Spolu s kousky gyrosu přidáváme na plátky nakrájenou cibuli a tzatziki.