

Gyros II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta 6 plátek
- česnek 3 stroužek
- olej 3 lžíce
- solamyl 1 lžička
- pepř 1 špetka
- koření gyros 1 balíček
- sůl 1 lžička
- kečup 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek oloupeme a prolisujeme. Promícháme ho s kořením Gyros, pepřem, olejem a kečupem. Vepřové plátky nakrájíme na dlouhé nudličky, promícháme se lžičkou solamylu a naložíme do marinády. Necháme alespoň 1 hodinu uležet, nejlépe ale přes noc. Maso je pak křehčí a pikantnější. Naložené a uleželé maso zprudka smažíme na rozpáleném oleji. Smažíme téměř do křupava, ale ne do vysušení masa. Vepřové nudličky podle chuti ještě osolíme. Vepřové nudličky Gyros podáváme s hranolky nebo s rýží a zeleninovou oblohou. Doplnit můžeme tatarskou omáčkou. Samotná příprava trvá jen několik minut, musíme ale počítat s dobou marinování masa.