

# Döner kebab z pánve

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- jehněčí maso 600 g
- gyros koření 1 balíček
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 1 lžička
- **Na dohotovení**
- strouhané zelí 400 g
- strouhaný sýr 40 g
- bílý jogurt 100 ml
- majonéza 100 ml
- pita chléb 4 ks
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Turecko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, okořeníme pepřem, mírně pokapeme olejem a necháme 30 minut odležet
2. Odleželé maso zprudka opečeme na pánvi spolu s plátky cibule, pak ho přendáme do misky a posypeme gyros kořením

3. Připravíme si česnekovou omáčku; bílý jogurt smícháme s majonézou a prolisovanými stroužky česneku, ochutíme solí a pepřem
4. Částečně rozkrojené pita placky ohřejeme v troubě pod grilem, nebo na sucho na čisté pánvi, či v kontaktním grilu, hojně potřeme česnekovou omáčkou, poklademe teplými kousky masa a cibule, posypeme nastrouhaným sýrem a zelím, ihned podáváme.

Doporučení:

Pitu můžeme obložit i dalšími ingrediencemi, jako listy salátu nebo rukoly, kolečky rajčat ...

## **Poznámka:**

podle chuti můžeme přidat sůl a pepř

maso lze použít i jiné - vhodné na minutku