

Čepice trpaslíka - Gyros v tortile

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 50 ml
- krůtí maso 300 g
- ledový salát 4 plátek
- salátová okurka 2 ks
- tortilla placky 1 balení
- Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem 1 balíček
- přírodní jogurt 100 ml
- rajče 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí maso nakrájejte na drobné proužky. Následně marinujte v marinádě Gyros s česnekovým dresinkem.

Maso osmažte na pánvi.

Okurky oloupejte a nastrouhejte na struhadle. Jogurt smíchejte s Knorr Salad Dressing Řecký a smíchejte s okurkou, čímž vytvoříte omáčku tzatziky. Rajčata nakrájejte na plátky.

Tortilu vytvarujte do podoby růžku, vložte do ní osmažené krůtí maso, plátky rajčat, list ledového salátu. Na závěr vše přelijte připravenou omáčkou.