

Vepřové nudličky Gyros

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 6 plátek
- solamyl 1 lžička
- **marináda**
- koření Gyros 1 balíček
- olej 3 lžíce
- kečup 5 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- česnek 3 stroužek
- **na ozdobu**
- zelenina 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

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.