

Sendvič gyros

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- kysané zelí 300 g
- cibule 2 ks
- žlutý sýr 200 g
- kmín 0.5 lžička
- řeřicha 1 balení
- celozrnný chléb 1 ks
- majonéza Hellmann's 80 ml
- kečup Hellmann's 80 ml
- máslo nebo margarín 20 g
- vepřová panenka 300 g
- Knorr Inspirace 2v1 Gyros s česnekovým dresinkem 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na plátky tlusté 1 centimetr, přidejte Gyros s česnekovým dresinkem a lehce rukou maso rozmačkejte. Následně je osmažte na rozehřátém oleji po obou stranách.

Kysané zelí vymačkejte. Cibuli nakrájejte nadrobno, následně ji osmažte na jiné pánvi. Kmín nakrájejte nadrobno. K cibuli přidejte zelí, vše okořeňte černým pepřem a kmínem a za stálého míchání chvíli smažte.

Řeřichu posekejte. Chleba nakrájejte na krajíce tlusté 1 centimetr, namažte je máslem nebo

margarínem a posypte řeřichou.

Na jeden krajíc dejte zelí, osmažené plátky masa a sýr. Vše přikryjte druhým krajícem.

Takto připravený sendvič dejte na 15 minut do trouby rozehřáté na teplotu 180 stupňů (případně jej upečte v toustovači). Sendvič by měl být po obou stranách opečený.

Gyros s česnekovým dresinkem důkladně smíchejte s kečupem a majonézou.

Sendviče servírujte rozkrojené napůl a s omáčkou.