

Pita naplněná masovou směsí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bílý jogurt 0.5 šálek
- Nastrouhaná okurka 0.5 šálek
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Oregáno 0.5 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Pečené kuřecí maso 500 g
- Pita chléb 4 ks
- Rajčata 2 ks
- Červená cibule 1 ks
- Olivy 1 hrst
- Kozí rohy 4 ks
- Hlávkový salát nasekaný 1 šálek
- Tvrdý sýr nastrouhaný 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

V misce smícháme s jogurtem okurku, pepř, oregáno a česnek. Vmícháme na kostky nebo na proužky nakrájené maso, přikryjeme a asi hodinu před podáváním vychladíme. V troubě nebo na pánvi ohřejeme pita chleby. Přeložíme je a do každého dáme díl směsi s masem, plátky rajčat, dílky cibule, olivy, nakrájené papričky, salát a sýr.