

Gyros

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílý jogurt 1 dl
- cibule 1 ks
- chilli omáčka 1 lžička
- jehněčí maso 300 g
- kuřecí maso 300 g
- ocet vinný 1 lžička
- okurka sterilizovaná 1 ks
- olivový olej 4 lžíce
- pita chleba 4 ks
- rajče 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Marináda: cibule nakrájená nadrobno, hrst petrželky, 1 dl olivového oleje, 2 stroužky česneku, lžíce šťávy z citrónu, lžíce organa, 2 špetky mletého římského kmínu a pepř.

Maso omyjte, osušte a rozkrájejte na 2 cm silné plátky. Smíchejte všechny přísady marinády. Do zapékací misky položte plátky masa, zalijte je marinádou a nejméně na 4 hodiny odložte do chladničky. Maso vyjměte, posolte a ogrilujte z obou stran (po obrácení znovu potřete marinádou) a rozkrájejte na špalíčky. Chleby pita potřete olejem a zlehka ogrilujte. V misce smíchejte okurku, jogurt, ocet, sůl a pepř. Ochuceným jogurtem potřete opečené chleby, poskládejte na ně maso, rajčata a cibuli. Pokapejte čili omáčkou a srolujte. Jako příloha se hodí tzatzik