

Gyros se zeleninou a jogurtovou omáčkou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

5 vepřových řízků

2 stroužky česneku

1 lžička mleté papriky

pepře

0,5 lžičky oregana

sůl

3 cibule

3 papriky (nejlepší každá jiné barvy)

tuk

Jogurtová omáčka: 3 kelímky bílého jogurtu

pažitky

sůl

2 lžíce oleje

2 stroužky česneku

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na úzké proužky, 2 stroužky česneku nakrájíme na velmi jemno. V míse promícháme maso, sekaný česnek, koření, sůl a několik lžic oleje. Necháme asi 3 hodiny odpočinout. Cibuli nakrájíme na plátky, papriky na nudličky. Potom za stálého míchání opečeme zprudka maso i s olejem (ve kterém bylo naloženo) na suché pánvi. Měkké maso vyjmeme, na pánev vsypeme zeleninu a asi 10 minut dusíme. Pak přidáme zpět maso, promícháme a prohřejeme. Dáme na talíř a přeléváme jogurtovou omáčkou. Na omáčku promícháme jogurt s olejem, 2 stroužky lisovaného česneku, solí a sekanou pažitkou. Podáváme s opečeným toustovým chlebem.