

# Gyros s tzatziki

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Gyros:

400 g vepřové kýty

koření na gyros

sůl

tuk

Tzatziki:

1 měkký odtučnělý tvaroh

4 lžíce zakysané smetany

2 stroužky česneku (velké)

sůl

pepř

0,5 salátové okurky

2 lžíce sekaného kopru

olej

koření tzatziki

## Postup

Maso nakrájíme na nudličky. Koření rozmícháme s několika lžicemi oleje a v této směsi necháme maso marinovat asi 2 hodiny. Potom osmahneme maso do hněda. Připravíme tzatziki a přelijeme přes maso nebo dáme do misky a kousky masa v něm namáčíme. Podáváme s hranolky nebo s bagetou. Na tzatziky promícháme tvaroh, smetanu, lžici oleje, osolíme, okořeníme, přidáme nastrouhanou okurku a sekaný kopr. Dobře promícháme.