

Gyros s tzatziki



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 55min , Porce: 2

508 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **86 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/gyros-s-tzatziki>

Příprava

Vepřovou kýtu nakrájíme na kousky. Koření na gyros smícháme se 2 lžícemi oleje. Maso necháme ve směsi marinovat aspoň 2 hodiny a potom jej opečeme na oleji. Okurku nastrouháme, osolíme a necháme chvíli odstát, aby pustila šťávu. Tvaroh smícháme se smetanou. Lžící olivového oleje smícháme se solí a prolisovaným česnekem, přidáme okurku a kopr. Smícháme s tvarohovo-smetanovou směsí, dochutíme kořením tzatziky, pepřem, solí a octem.

Ingredience

- ✓ 400 g vepřové kýty
- ✓ koření gyros
- ✓ olej
- ✓ 1 měkký odtučněný tvaroh
- ✓ 4 lžíce zakysané smetany
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1/2 salátové okurky
- ✓ 2 lžíce nasekaného kopru
- ✓ olivový olej
- ✓ ocet
- ✓ směs koření na tzatziky
- ✓ bílý pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod