

Jozefův domácí Gyros

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

125 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jozefuv-domaci-gyros>

Příprava

Roštěnku nakrájame na rezančeky, posolíme, okoreníme, pridáme strúhaný zázvor, pretlačený cesnak, plnotučnú horčicu, korenie Gyros a Garam Masala, lyžicu solamylu, dobre zamiešame a necháme odležať v chladničke asi 30 minút. Umyté papriky posolíme, potrieme olejom a dáme piecť do rúry s teplotou okolo 250°C, kým sa nespečie šupka. Po vychladnutí šupku spolu s jaderníkmi odstránime, dužinu najemno nakrájame a dochutíme soľou a citrónovou šťavou, prípadne čerstvou bazalkou. Mäso prudko opečieme na panvici. Arabský chlieb pita v rúre zohrejeme, prekrojíme na polovice a každú plníme mäsom, pečenými paprikami, nadrobno nasekanou cibuľkou, red'kovkou a strúhaným syrom.

Tip k receptu

Podávame so smotanou ochutenou chrenom.

Ingredience

- 500 g hovézí roštěnky
- 50 g čerstvého zázvoru
- 200 ml olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 1 lžička směsi koření Gyros
- 1 lžička koření Garam Masala
- 1 lžíce Solamylu
- 500 g pita chleba
- 500 g barevné papriky
- 250 ml zakysané smetany
- 1 lžíce strouhaného křenu v sladkokyselém nálevu
- 1 svazek jarní cibulky
- 1 svazek ředkvičky
- 100 g strouhaného eidamu
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod