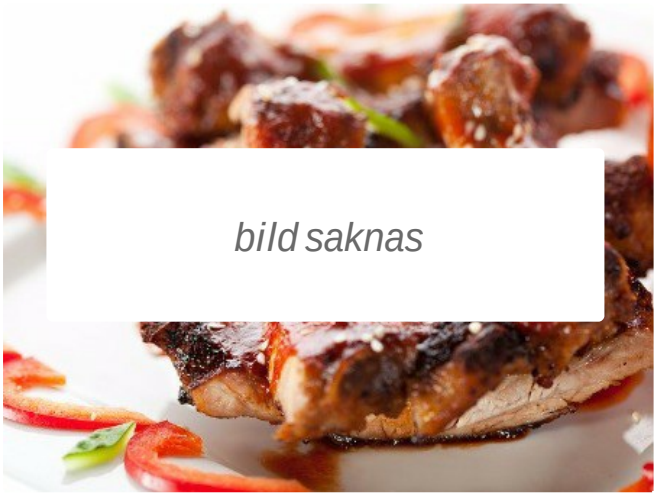


inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 st
- Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

GYROS MED TZATZIKI*

Ingredienser

4 st pitabröd
600 g fläskkarre
2 st lök, gul
4 st tomat
1/2 st gurka
salt
svartpeppar
oregano
paprikapulver
salvia

Tzatziki

2 dl matyoghurt
1/2 st gurka
1/2 tsk salt
2 klyftor vitlök
1 krm svartpeppar

Gör så här

Gör tzatzikin:
Riv gurkan grovt. Lägg gurkan på hushållspapper och strö över saltet. Låt dra 15 minuter. Pressa ur gurksaften. Blanda gurkan med matlagningsyoghurt. Smaksätt med pressad vitlök och svartpeppar.

Skala och skiva löken, skiva gurka och tomat. Lägg upp i skålar.

Finstrimla köttet och stek det väl i olivolja på hög temperatur.
På med kryddorna och smaka av. (se upp med oreganon, det skall inte smaka pizza) När köttet börjar bli knaprigt är det färdigt.
Lägg i skål och håll varmt.

Värm pitabröden i micro eller ugn enligt anvisning.

Nu kan var och en göra sin gyros.