

Gyros z sosem czosnkowym

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- sznycel wieprzowy - 35 dag
- jagnięcina - 40 dag
- czosnek - 5
- cebula - 3 szt.
- ogórek - 1/4 szt.
- twaróg - 25 dag
- jogurt - 15 dag
- oliwa - 1 łyżka(i)
- papryka chilli - 1 szt.
- oregano - 1
- olej - 2 łyżka(i)
- papryka słodka - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

1. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w paseczki. Czosnek i cebulę obrać. Jedną cebulę pokroić w kostkę, pozostałe w krążki. Ogórek zetrzeć na drobnej tarce. Twarożek utrzeć z jogurtem, dodać kostki cebuli, oliwę, dwa przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, ogórek oraz 2/3 drobno pokruszonego owczego sera, doprawić sos na pikantnie solą oraz pieprzem.
2. Papryczki chili oczyścić, pokroić w krążki. Oregano opłukać, oderwać listki od łodyżek. Rozgrzać olej na patelni, podsmażyć porcjami mięso. Włożyć całe mięso na patelnię smażyć kolejne 10 minut, często mieszając. Odłożyć, zabezpieczyć przed wystygnięciem.
3. Wrzucić na patelnię krążki cebuli oraz resztę pokrojonego w plasterki czosnku, zeszklić. Dodać papryczki chili, 2/3 oregano oraz mięso, podgrzać, doprawić solą, pieprzem i papryką. Połączyć odrobiną sosu, posypać resztą oregano. Pozostały sos podawać w miseczce.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.