

Gyros



ALI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Chlebki pita:

mąka pszenna	0,5 kilograma
woda	270-300 mililitrów
drożdże suche	10 gramów
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	3 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
olej	2 łyżki

Nadzienie:

łopatka wieprzowa	350 gramów
Przyprawa kebab-gyros klasyczna Prymat	1 łyżka
kapusta pekińska	
pomidor	
cebula biała	
cebula czerwona	

Sos:

jogurt naturalny	1 małe opakowanie
majonez	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
Bazylię suszoną Prymat	1 szczypta
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chlebki pita: Wszystkie składniki łączymy ze sobą i wyrabiamy ciasto. Powinno być elastyczne i nie lepić się do dłoni. W razie potrzeby dolewamy odrobinę wody lub dodajemy odrobinę mąki. Wkładamy do miski, przykrywamy i zostawiamy na godzinę do wyrośnięcia. Po tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 250 stopni (w środku piekarnika od razu ma się grzać blacha wyłożona papierem do pieczenia) i dzielimy ciasto na 3-4 części (zależy od wielkości chlebków, które chcemy otrzymać). Rozwałkowujemy dość płasko (maksymalnie na 10 mm grubości), smarujemy olejem z obu stron i od razu kładziemy na gorącą blachę. Pieczemy 8-10 minut.

Nadzienie: Łopatkę kroimy w niewielkie paski i dokładnie mieszamy w misce z przyprawą do gyrosa. Zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki na wiele godzin, najlepiej na całą dobę. Zamarynowane mięso smażymy przed podaniem.

Sos: Czosnek przepuszczamy przez praskę i dokładnie mieszamy z resztą składników.

Złożenie kebaba: Chlebki przecinamy wzdłuż do 2/3 długości i smarujemy sosem. Nakładamy do środka poszatowaną kapustę, podsmażone mięso, plasterki pomidora, odrobinę cebuli, znowu podlewamy sosem i zjadamy się :)

Smacznego!