

PITA GYROS

„Pita Gyros to greckie pity wypełnione mięsem, frytkami i warzywami. Prawdziwy grecki streetfood. Dziś możecie przyrządzić z powodzeniem to w domu. A tak naprawdę możecie wypełnić pity czymkolwiek chcecie.”



SKŁADNIKI:

- Pieczywo pita
- Filet z kurczaka
- Frytki
- Sałata
- Sos tzatziki/sos paprykowy*/ketchup/majonez
- Świeży pomidor
- Świeży ogórek
- Cebula czerwona
- Przyprawa gyros-kebap

PRZYGOTOWANIE:

- Filet pokroić w 1 cm kawałki. Przyprawić przyprawą gyros i najlepiej ugrillować, ale można także obsmażyć na patelni. Frytki usmażyć.
- Pity podgrzać na patelni, następnie przekroić do połowy i wypełnić mięsem, frytkami, sosem, warzywami.

*Sos paprykowy to mieszanka jogurtu greckiego z sosem paprykowym z mojego przepisu.