

Gresk gyros med tzatsiki

Ingredienser:

Gyros

200 gram svinekjøtt

1 ts tørket oregano

0,5 ts spisskummen

0,5 ts paprikapulver

1 stk løk

1 tomat

4 stk salatblader

BRØD

1 pakke tørrgjær

2 dl gresk yoghurt

0,5 dl melk

1 klype salt

1 klype sukker

4 dl hvetemel



Slik gjør du:

- 1)** Lag potetbåter. Det har dere laget før, så det klarer dere.
- 2)** Lag brødet. Elt sammen alle ingrediensene til en smidig deig. Del deigen i fire emner og kjevl ut slik at hvert emne er like store som stekepannen din. Stek i tørr panne på medium varme noen minutter på hver side til brødet er gjennomstekt.
- 3)** Skjær opp løk og tomat i skiver, og vask og tørk salatblader.
- 4)** Kutt kjøttet opp i strimler og krydre det med oregano, spisskummen og paprikapulver. Stek i stekepanna til mørt og gjennomstekt.
- 5)** Lag tzatsikien (se andre arket for oppskrift)
- 6)** Legg salatblader, litt kjøtt, tomat, løk og tzatsiki på brødet. Rull sammen og server med potetbåter ved siden av, eller inni selve rullen. Nyt!

Tzatsiki

Ingredienser

1 stk agurk

0,5 ts salt

2 båter hvitløk

3 dl gresk yoghurt

0,5 ts pepper



Slik gjør du:

- 1) Riv agurk på rivjernet og dryss på salt. La det trekke 10 minutter, og press ut vannet.
- 2) Finhakk hvitløk.
- 3) Bland sammen den finhakkede hvitløken, yoghurten og agurken. Smak til med pepper. Nyt sammen med gyros!