



Řecké pity

Recepty



Hlavní chody



Grilování



20 min



4



2.9

1659



Budete potřebovat

chléb pita	8 ks
kuřecí prsa	2 ks
koření na gyros	
salátová okurka	1 ks
suchá zálivka tzatziki	
řecký jogurt	250 g
červená cibule	½

rajčata

2 ks

černé olivy (kalamata)

feta sýr

salátové listy

Příprava receptu

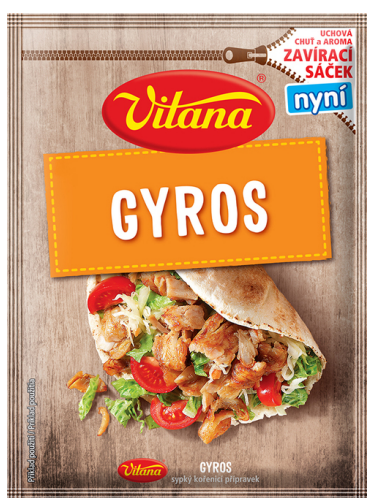
Nejprve si připravíme tzatziki. Okurku nastrouháme na hrubém struhadle a vymačkáme z ní přebytečnou vodu. Smícháme ji s řeckým jogurtem a suchou zálivkou.

Červenou cibuli nakrájíme na tenké měsíčky, rajčata na plátky.

Připravíme si i olivy, opláchnutý salát a sýr feta.

Kuřecí prsa opláchneme, osušíme, z obou stran posypeme kořením na gyros a zakápneme olivovým olejem. Grilujeme z obou stran. Pity můžete také ohřát/lehce opéct na grilu.

Pity pak plníme tzatziki, zeleninou a kuřecím masem nakrájeným na proužky. Každou posypeme sýrem feta a ozdobíme olivami.



Gyros



Tzatziki