



Řecké pity

Recepty



Hlavní chody



Grilování



20 min



4



3.0

1656



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

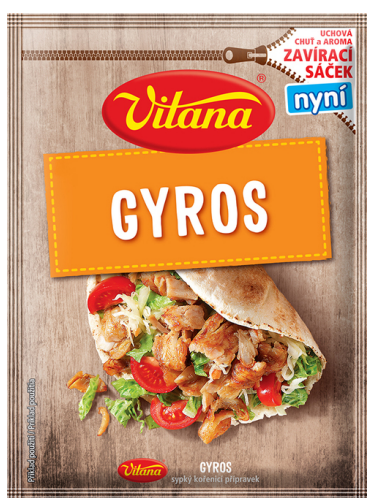
Nejprve si připravíme tzatziki. Okurku nastrouháme na hrubém struhadle a vymačkáme z ní přebytečnou vodu. Smícháme ji s řeckým jogurtem a suchou zálivkou.

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