# Řecké pity

Recepty

Hlavní chody

Grilování

20 min

4




3.0

1677

## 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