



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gyros på fläsk med färdig tzatziki och tortillabröd

Gyros

Tunnskuret fläsk 300 g

● Salt 1 krm

Vitlök 2 klyftor

Dijonsenap 1 förp

Spiskummin 1 förp

Torkad oregano 1 förp

● Olja 1 msk

Grönsaker

Isbergssallad ½ st

Rödlök 1 st

Tomat 2 st

Till servering

Tortillabröd ½ förp

Tzatziki 1 förp

Ajvar relish 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Gyros: Lägg tunnskuret fläsk i en skål och blanda ner salt, pressad vitlök, dijonsenap, spiskummin och torkad oregano. Hetta upp olja i en stekpanna och stek köttet ca 4 min, tills det är helt genomstekt.

2. Grönsaker: Strimla isbergssallad och rödlök. Tärna tomat.

3. Värm gärna tortillabrödet några sekunder per sida i en torr, het stekpanna. Servera gyros i tortillabröd med grönsaker, tzatziki och ajvar.