



Gyros



Originálna zmes cesnaku, cibule, papriky a bylínok, určená na prípravu tradičnej gréckej špeciality – gyros. Jedinečná receptúra a vyvážená chuť umožňujú široké použitie tejto zmesi. Je vhodná na prípravu špecialít z baranieho či kuracieho mäsa, z mletého mäsa, alebo mäsových minútok.

Tip: Zmiešajte malé množstvo zmesi gyros s jogurtom alebo kyslou smotanou. Rýchlo tak získate lahodný dressing k zeleninovému šalátu či

k mäsu. Recept Aténska ihla (4 porcie) Ingrediencie: 400 g bravčového mäsa, 2 lyžice zmesi Gyros, 2 lyžice oleja, 2 cibule, 2 papriky, 200 g slaniny, 2 paradajky, 1 citrón. Mäso nakrájajte na kocky, posypte korením a premiešajte s olejom. Nechajte 2 hodiny marinovať. Na ihlu napichujte striedavo mäso, cibuľu, slaninu a kúsky papriky. Grilujte alebo opekajte na rozpálenom oleji. Do výpeku vložte nakrájané paradajky a poduste ich. Ihly servírujte preliate omáčkou z paradajok a ozdobené plátkom citróna.

Zloženie: soľ (max. 45 %), mletý sušený cesnak, mletá sušená cibuľa, prírodne identická aróma, zmes sušenej zeleniny, sušený zelerový koreň, mletá biela horčica, glukóza, látka zvýrazňujúca chuť a vôňu (E 621), mletá sladká paprika, mleté čili, mletá rasca, mletý koriander, mletý muškátový oriešok, mleté nové korenie, mleté oregano, mletá štipľavá paprika, mleté biele korenie, mletý tymian, kurkuma mletá, protihrudkujúca látka (E 341).

Môže obsahovať stopy sezamu.