



Open Gyros Fried Pita

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En gyros som du äter som en langos...så enkelt att göra och så supergott att äta.



Härliga grekiska smaker på crunchigt pitabröd.

INGREDIENSER

4 stycken pitabröd
600 gram kotlettytterfilé eller liknande
0.5 deciliter olivolja till stekning
0.5 deciliter torkad dill
4 matskedar färsk citronjuice
0.5 tesked grovmalen svartpeppar
2 nypor salt
4 stycken finrivna vitlöksklyftor
1 styck skivad rödlök
200 gram god fetaost
8 stycken feferoni
1 deciliter kalamatoliver utan kärna
3-4 deciliter neutral olja till fritering
3 deciliter grekisk, turkisk eller rysk yoghurt
2 nypor socker
1 nypa salt
4 deciliter finhackad grön sallad



GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla köttet och stek i olivoljan med svartpeppar, salt, dill och hälften av vitlöken tills köttet har fått en lätt knaprig yta. Tillsätt citronsaften och stek någon minut till.
- 2** Hetta upp oljan i en kastrull eller stekpanna. Skär bröden rakt igenom så det blir till 2 skivor. Stek i oljan cirka 30 sekunder per sida.
- 3** Blanda yoghurt, resten av den rivna vitlöken, salt och socker.
- 4** Lägg sallad, kött, lök, smulad fetaost, feferoni, dressing och oliver på de friterade pitabröden. Njut!