

Gyros sa začinima iz provanse



Za 2 osobe:

- 300 g svinjskog mesa (od buta)
- 1 MŽ začina iz provanse
- 1/2 MŽ soli
- 1/2 MŽ vegete
- 1/2 MŽ sviježe mljevenog papra
- 2 režnja bijelog luka
- 1 dl maslinovog ulja



Svinjetinu narežite na trakice debljine 3-4 mm. te opet na komadiće od 1 cm.

Nasolite i popaprite, promješajte.

U šalici umješajte maslinovo ulje sa začinima iz provanse, te prelijte meso, promješajte i ostavite na hladnom par sati.



Na vruću tavicu iscjedite ulje iz marinade i ugrijte ga te mu dodajte češnjak u cjelim režnjevima, pazite da ne pregori (počinje se dimiti).

Naglo propržite.

Odvojite ulje i servirajte, recimo na rikoli sa gyrosom.



Tomek © www.moja-kuhinja.com ®