

# Mješavina začina za gyros



- 1,7 g origano
- 1 g timijan
- 1,3 g mljeveni korijannder
- 2 g slatke paprike
- 1 g kumin
- 0,5 g ružmarin
- 1,3 g luk u granulama
- 0,5 g piment
- 1 g mljevenog papra

Količina začina je dovoljna za gyros od 400 g mesa.

Začinska mješavina za gyros je za razliku od one za kebab je bogatija mediteranskim začinima i u cijelini sastoji više vrsta začina. Miris začinske mješavine za gyros je bogat, ali se ne može odrediti jedna posebna nota. Meni začini za gyros mirišu po polju mediteranskog bilja u kojem rastu i češnjk i luk. Vrlo ugodan miris.

