

Rikola sa gyrosom v2 27.04.2015



- 350 g svinjske vratine
- 1 dl g maslinovog ulja
- 2 VŽ (10g) začina iz provanse ili [začinske mješavine za gyros](#)
- 0,5 DL maslinovog ulja
- 2-3 režnja češnjaka
- 5 g 1/2 MŽ soli



- 150 g rikole, (rucole, rikule)
- 100 g [parmezana](#) ribanog na listiće
- 0,3 DL tamni [Aceto balsamico, balsamiko](#)
- 0,5 DL maslinovog ulja

Kod kupnje gledajte da listovi i stabljike **rikule** budu posloženi u istom smjeru, tako da kod čišćenja jednostavno odrežete sve stabljike od jednom.

Rikolu očistimo, odrezemo sve do lista i operemo. Ne držite dugo u vodi jer gubi na aromi.

Rikolu osušite je najbolje u specijalnom centrifugalnoj susilici za salatu (nikakv HIGH-Tech nego proizvod iz svakog dućana sa kućanskim potrepsinama).

Ako nemate sušilicu, stavite u krpu i jednostavno sa krpom zavitlajte da izleti sva voda iz **rikole**.

Meso napacajte sa travama iz provanse ili mješavinom začina za gyros, zdrobljenim češnjakom i decilitrom maslinovog ulja.



Pečeno meso za gyros procijedite, te maslinovo ulje preomješajte sa ostatkom hladnog ulja i balsamiko octa. Tom mješavinom drapirajte (fancy naziv za pokapajte) osušenu rukola salatu. Preko rukole posložite meso. Preko svega naribajte parmezan na listiće. Ja sam zbog slikanja ribao parmezan prije, ali vi ga ribajte direktno na tanjur. Za prilog ispecite baguette sa putom sa začinskim travama.

