



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJI GYROS

Piščančji gyros je super recept za zavitke iz kruha, tanko narezanega piščančjega mesa, tzatziki omake in sveže zelenjave. Hitra in okusna jed za vsak dan.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

PIŠČANČJE MESO Z MARINADO

600 g piščančjih stegen brez kosti in brez kože (približno 6 stegen)

1/2 čebule

60 g grškega jogurta

1/2 žličke nastrgane limonine lupinice

1 čajna žlička limoninega soka

2 žlici olivnega olja

2 žlici Kotanyi Gyros, začimbna mešanica

GYROS

4 kruhek iz ponve ali lepinja ali pita kruhek

1/2 kumare

6 češnjevih paradižnikov

4 listi solate

100 g tzatziki

TOOLS AND EQUIPEMENT

rezalna deska

kuhinjski nož

skleda

kovinska ali lesena nabodala za ražnjiče

PRIPRAVA

Rešetko damo na najvišjo pozicijo v pečici. Ventilatorsko pečico segrejemo na 220 °C (nastavitev ventilator s pečenjem zgoraj), navadno pečico pa na 240 °C. Pekač obložimo s papirjem za peko. Pripravimo si tudi kovinska ali lesena nabodala za ražnjiče. V kolikor uporabljamo lesene paličice, jih pred tem namočimo v vodo, da se med pečenjem ne bodo zažgale.

MARINIRAMO MESO

Stegna prepолоvimo, da dobimo 12 polovičk in jih damo v skledo skupaj z grobo narezano čebulo, jogurtom, limonino lupinico, limoninim sokom ter oljnim oljem. Začinimo s soljo in poprom ter mešanico Kotanyi gyros začimb. Premešamo in postavimo na stran za 15 minut (ali v hladilnik čez noč).

MESO NABODEMO NA NABODALA

Vsako polovico stegna prepognemo, da nastane žepek. Poljubno damo v kakšen žepek tudi čebulo iz marinade. Piščančji žepek napičimo na kovinsko ali leseno nabodalo za ražnjiče. Potrebovali bomo dve nabodali, tako da meso enakomerno razporedimo tesno skupaj. Ražnjiča zdaj postavimo čez pekač, tako da konca nabodala segata čez pekač, meso pa se ne dotika dna pekača.

PEČENJE

Ražnjiče postavimo v predhodno segreto pečico in pečemo 25 - 30 minut pri 220 °C (nastavitev ventilator s pečenjem zgoraj), ali v navadni pečici pri 240 °C. Po petnajstih minutah pečenja ražnjiče previdno obrnemo, da se zapečejo še na drugi strani. Ko se ražnjiči zapečejo na obeh straneh, nastavitev pečice prestavimo na veliki žar (250 °C) in pečemo še 5 minut, oziroma tako dolgo, da je meso zapečeno.

pekač
papir za peko

GYROS

Meso previdno vzamemo iz nabolada in ga z nožem tanko narežemo. Kruhek ali lepinjo segrejemo v ponvi. Kumaro in paradižnik narežemo in solatne liste operemo pod tekočo vodo. Kruhek pemažemo z žlico tzatziki omake, napolnimo z mesom in zelenjavo ter dodamo še nekaj tzatziki omake po vrhu. Zvijemo in postrežemo.