

Gyros med salat og Tzatziki

Aftenen før røres 300 gr. græsk yoghurt med 3 fed presset hvidløg og lidt salt og peber.
1-2 agurker deles på langs og kernerne tages ud.
De delte agurker skæres i passende tern og blandes med yoghurten.

2 pakker Gyros steges på en tør pande, til saften er kogt væk.

2 rødløg skæres i fine skiver, 2 røde peber skæres i tern, 5-6 tomater skæres i grove stykker

Det hele blandes og pyntes med Fetaost og sorte oliven.

