

Kuřecí gyros, smažené brambory, tzatziky

Kuřecí stehna z části s kůží a z části bez kůže naložíme do marinády z mletého pepře, sušeného česneku, oregana, sladké papriky, citronové šťávy a olivového oleje. Necháme v lednici odpočinout ideálně přes noc. Pečeme v troubě vyhřáté na 230 stupňů cca 10-12 minut. Poté nakrájíme na tenké plátky.

Brambory se slupkou nakrájíme na kostičky a necháme hodinu odležet ve studené vodě. Před smažením na oleji vyhřátém na 120 stupňů na lehce zlatavou barvu. Vychladíme a poté dosmažíme na 160 stupňů do barvy.

Tzatziky

Okurku nastrouháme nahrubo, osolíme a necháme 20 minut vybrečet. Vymačkáme přebytečnou vodu a smícháme s bílým jogurtem. Podle potřeby dosolíme, přidáme česnek a kopr.

Servírujeme s balkánským sýrem a červenou cibulí.

Mleté kebaby, turecká rýže, mátová omáčka

Mleté hovězí a vepřové maso ochutíme uzenou paprikou, mletým zázvorem, římským kmínem a sušeným česnekem a koriandrem. Přidáme olivový olej a důkladně promícháme.

Namačkáme na špejli a pečeme v troubě vyhřáté na 230 stupňů dokud nebude maso hotové. Šunku opečeme na másle, vyjmeme a na zbytku másla opečeme papriku, jarní cibulku a cibuli. Po chvíli přidáme cherry rajčátka.

Turecká rýže

Na másle s olivovým olejem orestujeme těstovinovou rýži (orzo) a po chvíli přidáme klasickou rýži. Zalijeme vývarem a vaříme v rýžovaru v poměru 1kg rýže na 1,5l vody.

Mátová omáčka

Bílý jogurt smícháme s olivovým olejem, mátou, česnekem, citronovou šťávou a solí.