



Veisegyros kartulite, tzatziki ja salatiga

Street Gastro Pertti Kallioineni veiseliha juurde sobib Chill Out Smooth & Soft Cabernet Sauvignon.



400 g veise marmorfileed
soola

TZATZIKI

1 kurk
1 tl soola
2 tl purustatud küüslauku
500 g kreeka jogurtit
1 sidruni mahl
1 spl oliiviõli

LIDANDID

küpsetatud varajased kartulid
lehtsalatit
tomatit
magusat sibulat
oliiviõli

1. Riivige kurk jämedama riiviga ja raputage peale pisut soola, et vedelik kiiremini eralduks. Laske mõned minutid seista.
2. Pressige üleliigne vedelik kurkidest välja ja segage juurde jogurt, sidrunimahl ja küüslauk. Lõpetuseks segage juurde oliiviõli. Laske tzatzikil veel vähemalt 30 minutit tõmmata, soovitavalt öö läbi.
3. Lõigake marmorfilee 1 cm paksudeks viiludeks. Küpsetage liha grillil kaks minutit neli korda pöörates. Maitsestage soolaga grillimise ajal.
4. Serveerige veisegyros küpsetatud kartulite, kõögiviljade ja tzatzikiga. Viimistlemiseks kasutage Kreeta oliiviõli.