

Lammaspita fetan ja tsatsikin kanssa

10 hengelle

1 kg lammaspyörykkä
300 g marinoitu punasipuli
500 g fetajuusto
10 kpl pitaleipä
200 g jääsalaatti
5 kpl tomaatti
300 g turkkilainen jogurtti
2 kpl kurkku
3 kpl valkosipulinkynsi
Suolaa ja mustapippuri rouhetta maustamiseen

1. Tee tsatsiki. Raasta toinen kurkuista. Puristele pois ylimääräinen neste ja siirrä kurkkuraaste kulhoon. Lisää jogurtti. Hienonna valkosipulia suolan kanssa leikkuulaudalla. Lisää valkosipulia jogurttiin maun mukaan. Mausta mustapippuri rouheella
2. Leikkaa kurkku ja tomaatti ohuiksi viipaleiksi. Erottele jääsalaatin lehdet. Murustele feta.
3. Lämmitä jäiset lammaspyörykät uunissa 170 astetta, 8-10 min.
4. Lämmitä pitaleivät.
5. Täytä pitaleivät tsatsikilla, jääsalaatin lehdillä, tomaatti- ja kurkkuviipaleilla, kuumilla lammaspyöryköillä, fetamuruilla ja marinoidulla punasipulilla.



LAGERBLAD FOODS