



Liellopu gaļas giross ar kartupeļiem, tzatziki mērci un salātiem



+ 60 MIN

Tzatziki mērcītei:

- 1 gurķis
- 1 tējkarote sāls
- 2 tējkarotes saspiestu ķiploku
- 500g grieķu jogurta
- Sula no viena citrona
- 1 ēdamkarote eļļas

Girosam

- 400g liellopu filejas
- Sāls
- Cepti jaunie kartupeļi
- Salāti
- Tomāti
- Saldie sīpoli
- Oliveļļa

Pagatavošana

1. Sarīvējiet gurķi un pievienojiet mazliet sāls, lai atbrīvotos no liekā šķidruma. Atstājiet uz pāris minūtēm
2. Izspiediet lieko šķidrumu, un sajauciet gurķus ar jogurtu, citronu un ķiplokiem. Beigās iemaisiet oliveļļu. Atstājiet mērci ievilkties uz vismaz 30 minūtēm, vēlams uz nakti.
3. Sagrieziet fileju 1cm biezās šķēlītēs. Apcepiet gaļu uz grīla, aptuveni 2 minūtes katru pusi, apgriežot četras reizes. Grilējot pievienojiet sāli pēc vēlēšanās.
4. Pasniedziet liellopu girosu ar ceptiem kartupeļiem, svaigiem dārzeņiem un tzatziki mērcīti. Garnējiet ar oliveļļu