Padlizsán-gyros

Hozzávalók

- 1 tasak MAGGI Gyros alap
- 80 dkg padlizsán
- 4 db pita
- 2 paradicsom
- 1 fej lilahagyma
- 1 csomag salátakeverék
- 3 dl natúr joghurt
- 4 ek olívaolaj

Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 200 fokra.
2. A padlizsánt alaposan megmossuk, majd 2x2 centis kockákra vágjuk. Meglocsoljuk az olívaolajjal és megszórjuk a MAGGI Gyros alappal, majd jól elkeverjük, hogy mindenhova jusson a fűszeres szaftból.
3. Sütőpapírral bélelt tepsiben, a padlizsánkockákat egyenletesen szétterítve 12-15 percig sütjük.
4. Közben előkészítjük a pitakenyereket: felvágjuk a megmosott zöldségeket, majd rétegelve megtöltjük őket a friss zöldségekkel, a joghurttal és miután megsült, a fűszeres sült padlizsánnal.

Tápérték adatok

Szénhidrát	73.19 g
Energia	483.4 kcal
Zsír	16.3 g
Fehérje	12.53 g
Telített zsírok	2.37 g

20 Perc

4 adag