

Le Gyros



Ingrédients (pour 100 personnes)

| Quantité | Libellé produit | Réf |
|------------|--|---------|
| 100 pièces | Pain Pita | ~ |
| 3 kg | Feta | ~ |
| 1 | Oignons rouges | ~ |
| 1.5 | Tomates | ~ |
| 1.5 | Poivrons verts | ~ |
| 1.5 | Concombres | ~ |
| 1.5 | Olives Noires | ~ |
| 4 pièces | Sauce gyros à l'huile d'olive et à l'ail en flacon 850 ml HELLMANN'S | 0294312 |

Étapes de préparation

- 1 Préparation des légumes : Couper les tomates, les poivrons verts, le concombre et les oignons rouges en fines lamelles. Dénoyer les olives noires.
- 2 Montage des sandwiches : Couper les pains pita en deux. Garnir chaque demi-pain de sauce gyros. Ajouter des lamelles de tomates, de poivrons verts, de concombre et d'oignons rouges. Émietter de la feta sur le dessus.
- 3 Dégustation : Servir les gyros chauds ou froids. Accompagner de frites ou d'une salade grecque.

Astuce du chef

Peut être servi à chaud ou à froid!