

Gyros koření

Etiketa, dávkování a práce na pánvi

Gyros koření je bylinková směs s česnekem, cibulí a paprikou. Na maso ji spojte s malým množstvím oleje; u rýže a nudlí jí ochuťte hlavně opečené maso či zeleninu. Nejdřív zkontrolujte sůl ve složení: směsi stejného názvu nemusí mít stejnou slanost ani pálivost.

Co obsahuje použitá směs

Drana Gyros 15 g: cibule, česnek, červené paprikové floky, oregano, koriandr, saturejka, rozmarýn, chilli, bazalka, tymián, majoránka, zelené paprikové floky a petržel. Jde o konkrétní výrobek, nikoli univerzální složení každé gyros směsi.

Než začnete

Kontrola	Co si pohlídat
Sůl	U použité směsi Drana Gyros 15 g není sůl mezi přidanými složkami. U jiného výrobku ověřte složení; nejde o údaj o nulovém přirozeném obsahu soli.
Chuť	Bylinkový základ doplňují cibule, česnek, paprika a chilli. Směsi různých značek nemusí být stejně jemné.
Alergeny	Drana uvádí možné stopy hořčice, lepku, celeru a arašídů. Rozhoduje obal konkrétního balení.

Orientační výchozí dávky

Použití	Množství	Postup
Kuřecí nebo vepřové nudličky	5-6 g na 500 g masa	Smíchat s 1 lžící oleje a opékat po dávkách. Sůl podle směsi.
Tofu nebo houby	3-4 g na 400 g	Nejdřív osušit; koření spojit s trochou oleje. U hub nechat odpařit vodu.
Pečené brambory	4-6 g na 750 g brambor	Promíchat s olejem. Drobné bylinky hlídat před připálením.
Rýžová miska	Kořenit hlavně 500-600 g masa či zeleniny	Rýži uvařit zvlášť; nesypat automaticky stejnou dávku i do přílohy.
Nudlová pánev	2-3 g na 2 porce jako první pokus	Nudle připravit podle obalu. Přidávat k hotovému základu a krátce prohřát.

Dávkování na obalu má přednost. Sůl dolaďte odděleně; málo slané jídlo nemusí potřebovat více suchého koření.

Tři způsoby použití

Olejevá směs. Koření smíchejte s trochou oleje a rovnoměrně rozetřete na osušené suroviny. Silná olejová lázeň zhorší opékání a zbytečně naředí chuť.

Jogurtová marináda. Použijte hustý jogurt. Před opékáním setřete přebytek, aby se povrch dusil co nejméně. Maso marinujte v chladničce podle konkrétního receptu.

Dochucení na pánvi. Malé množství směsi spojte s tukem a vlhkým základem až po opečení surovin. Samotné sušené bylinky nenechávejte dlouho na rozpálené prázdné pánvi.

Kuřecí gyros miska s rýží

4 porce | přibližně 35-40 minut | bez dlouhého marinování

Suroviny

- 600 g vykostěných kuřecích stehen bez kůže
- 6 g Drana Gyros 15 g
- 300 g suché jasmínové rýže, voda podle obalu
- 1 červená paprika (asi 250 g), na proužky
- 1 cibule (asi 100 g), na půlměsíčky
- 2 lžíce neutrálního oleje, rozdělené
- 200 g okurky, nakrájené
- 150 g hustého bílého jogurtu
- 1 lžíce citronové šťávy
- asi 4 g soli na maso u uvedené směsi; další podle chuti

Postup a kontrolní body

1. Začněte rýží a dipem. Rýži propláchněte a uvařte podle návodu konkrétního balení. Jogurt smíchejte s citronovou šťávou a špetkou soli. Dip a okurku uchovejte stranou od syrového masa.
2. Ochuťte kuře. Maso osušte a nakrájejte na proužky silné přibližně 1 cm. Promíchejte s 6 g koření, 1 lžící oleje a asi 4 g soli. Toto množství soli počítá s uvedenou směsí bez soli mezi přidanými složkami; u jiné směsi začněte méně.
3. Opečte maso ve dvou dávkách. Širokou pánev rozehřejte na středně silný až silný výkon. Kuře rozložte v jedné vrstvě, nechte vytvořit barvu a poté obraťte. Přibližně 6-8 minut na dávku je pouze vodítko: ve středu nejsilnějšího kusu ověřte nejméně 74 °C. Hotové maso přesuňte na čistý talíř.
4. Připravte zeleninu. Na druhé lžici oleje opékejte cibuli a papriku asi 5-7 minut. Mají změkknout a místy zezlátnout, ne se rozvařit. Pokud koření na dně černá, snižte výkon; silně spálený základ nepoužívejte.
5. Složte misky. K zelenině vraťte propečené kuře a krátce prohřejte. Rýži rozdělte do čtyř misek, doplňte masem, zeleninou, okurkou a jogurtovým dipem. Případnou chilli omáčku nabídněte zvlášť.

Bezpečnost a alergen: ověřte nejméně 74 °C ve středu nejsilnějšího kusu kuřete, ne jen barvu povrchu. Syrové a hotové maso patří na různé talíře. Jogurt obsahuje mléko; další alergen ověřte na obalech.

Když se výsledek nedaří

Problém	Příčina	Náprava
Maso se dusí a nemá barvu	Přeplněná pánev, mokré maso nebo moc marinády.	Odeberte část dávky, osušte surovinu a příště opékejte v jedné vrstvě.
Bylinky chutnají spáleně	Koření bylo dlouho v přímém kontaktu s příliš horkým dnem.	Snižte výkon. Silně připálený základ připravte znovu; další směs ho nespraví.
Výsledek je přesolený	Směs, sójová omáčka i další dochucení přidaly sůl.	Přidejte neosolenou rýži či zeleninu. Citron sůl neodstraní.
Jídlo je suché, ale koření je už dost	Příliš dlouhé opékání nebo málo vlhkého doprovodu.	Podávejte s dipem či šťávou, nepřidávejte další suché koření.

Jak si práci rozvrhnout

Nejdřív dejte vařit rýži a připravte dip. Zatímco rýže vaří, nakrájejte zeleninu a potom maso. Po práci se syrovým kuřetem umyjte ruce i použité náčiní; okurku a hotový dip už nepokládejte na stejné prkénko. Hotovou rýži načasujte k dokončení pánve.

Obměny a výběr doplňků

Jedna směs, čtyři různé základy

Varianta	Co spojit	Na čem záleží
Rýžová miska	Kořeněné kuře + samostatná rýže + okurka a dip.	Nejjednodušší cesta k vyváženému jídlu bez hromadění slaných omáček.
Nudlová pánev	Nudle podle obalu + opečený základ + malé množství gyros směsi.	Sójovou omáčku přidávejte po lžičkách a uberte další sůl. Jde o domácí obměnu.
Tofu nebo houby	Osušit a opéct, pak krátce spojit se směsí a tukem.	Začněte menší dávkou; tofu i houby mají jemnější vlastní chuť než maso.
Brambory na plechu	Promíchat s olejem, část směsi případně doplnit až před koncem.	U jemně drcených bylinek hlídejte povrch. Připálení nenahradí kořeněnou kůrku.

Přímé odkazy na produkty

Pro základní recept stačí směs a rýže. Ostatní produkty slouží k dalším obměnám; nepřidávejte automaticky všechny do jedné misky.

Drana Gyros 15 g

Základ bylinkového koření na maso, tofu i zeleninu. Sůl řešte podle složení balení.

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-gyros-15-g>

ESSA Jasmínová rýže 500 g

Menší balení rýže pro ukázkovou misku; uvařte ji samostatně podle obalu.

<https://www.tasteofasia.cz/p/jasminova-ryze-essa-500-g>

Spring Happiness Rychlé nudle bezvaječné 500 g

Pro vlastní nudlovou obměnu. Připravte podle obalu a se směsí jen krátce prohřejte.

<https://www.tasteofasia.cz/p/spring-happiness-rychle-nudle-bezvajecne-500-g-1>

Kikkoman Sojová omáčka 1 l

Volitelné slané dochucení nudlové pánve. Přidávejte po lžičkách a uberte sůl.

<https://www.tasteofasia.cz/p/sojova-omacka-kikkoman-shoyu-1-l>

Flying Goose Chilli omáčka Sriracha s černým pepřem 455 ml

Volitelný pikantní doprovod podávaný zvlášť; základní recept jej nepotřebuje.

<https://www.tasteofasia.cz/p/chilli-omacka-sriracha-s-cernym-peprem-455-ml>

Před další obměnou

V nudlích či sójové šťávě jde o domácí obměnu, nikoli tradiční asijské koření. Zvolte jeden chuťový základ; další omáčky přidávejte po malých dávkách. Směs sama nenahradí opékání na svislém rožni.

Vlastní směs a studený dip

Pro vlastní směs začněte oreganem, česnekem, cibulí a paprikou; sůl řešte zvlášť. Do studeného dipu přidejte koření pouze tehdy, dovoluje-li to způsob použití na obalu. Suché bylinky potřebují čas ke zvlhnutí.