Sójový gyros

na 2-3 porce:
100 g sušených sojových plátků
voda
asi 3/4 litru vody s bujonem nebo zeleninového vývaru
1 bobkový listy

na marinádu:
3 polévková lžíce oleje
1 polévková lžíce sójové omáčky
3 lžičky koření na gyros (např. od Antonína)
sůl

olej
cibule nakrájená podélně na půlkolečka
sůl

Tzatziky

tortilly

Nejprve si připravíme sušené sójové maso, nejlépe několik hodin předem. Plátky necháme přejít varem (vzkypět) v čisté vodě. Tuto vodu vylijeme, sójové maso trochu vymačkáme a zalijeme vývarem nebo vodou s bujonem. Přidáme bobkový list a zvolna vaříme 20 minut. Během varu plátky obracíme, mají tendenci plavat, tak ať se rovnoměrně provaří.

Sojové maso slijeme, necháme trochu vychladnout a zbavíme tekutiny (vyždímeme). Poté ho nakrájíme šikmo na tenké plátky a naložíme do marinády.

Po proležení "maso" postupně opékáme po částech na pánvi do lehkého zhnědnutí. Podle potřeby ještě přidáme olej či sůl. Mezitím na druhé pánvi orestujeme cibulku do preferované barvy.

Podáváme v tortille s čerstvou zeleninou, cibulkou, omáčkou tzaziky nebo s jinou oblíbenou přílohou.