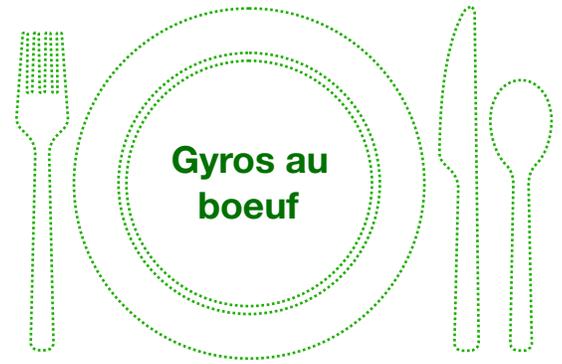


Temps de préparation 10 minutes
Temps de cuisson 25 minutes Temps total 35 minutes
Portions: 6



POUR LES GYROS DE BOEUF:

- 2 lb de rôti coupé en bouchées ou en lanières
- 1 gros oignon émincé
- 1 cuillère à soupe d'ail émincé
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 2 cuillère à thé soupe de jus de citron frais
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- 6 plis de pita réchauffés
- Tranches de tomates et laitue pour servir

POUR LA SAUCE TZATZIKI:

- 1 tasse de yaourt grec nature
- 1 tasse de dés de concombre épépiné et déchiqueté
- 1 c. à table d'aneth séché ou 2 c. à table d'aneth frais
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé d'ail émincé
- Sel et poivre

Mélanger l'oignon, l'origan, le sel, le poivre, le bouillon de boeuf et le jus de citron dans l'instant pot. Cuire 25 m. à **MANUAL/PRESSURE COOK** et dépressuriser rapidement. Enlevez le couvercle et mélanger. Pendant ce temps, préparer la sauce tzatziki. Mélanger le yogourt, le concombre, l'aneth, le sel et l'ail dans un bol moyen. Mélanger jusqu'à consistance crémeuse. A conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Servir dans des pitas tièdes avec de la laitue, des tomates et ajouter la sauce tzatziki sur le dessus.

Traduit de et photo de : www.eatingonadime.com/easy