

Sałatka Gyros



Autor: **kiwak33**
Przepisów: 3 Ocena: 86



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- piersi z kurczaka, 80dkg
- kapusta pekińska, średnia
- puszka kukurydzy, 1szt
- ogórek konserwowy, 6 szt
- ketchup pudliszki łagodny, 1szt
- majonez sredni kielecki, 1szt
- cebula duza, 2szt
- sól, pieprz,, do smaku
- przyprawa Gyros Kamis, 1szt
- oliwa, 100ml

Sposób przygotowania:

- 1 Piers umyć pod bieżącą wodą, pokroić w kostkę i włożyć pokrojone kawałki do miseczki. W kubku rozrobić przyprawę gyros (oliwa+2 łyżki przyprawy) połączyć mięso i odstawić na 60-120 min do lodówki. W tym czasie kroimy kapustę w paski, cebulę w drobna kostkę, ogórki w drobną kostkę
- 2 kawałki piersi wymoczone w oliwie z gyrosem smażyjemy na rozgrzanej patelni aż będą wysmażone, wystudzić
- 3 bierzemy miskę i kolejno układamy: -usmażone piersi - majonez rozsmarować -ketchup rozsmarować - ogórek -cebula -majonez rozsmarować -kukurydza - ketchup rozsmarować -posolić popieprzyć wg własnych upodobań - kapusta pekińska (można posypać gyrosem lub vegetą)
- 4 Odstawiamy sałatkę na ok. 60 min do chłodnego miejsca, nabiera lepszego smaku **SMACZNEGO**

Twoje notatki do przepisu: