

# Sałatka Gyros mieszana z sosem czosnkowym



Autor: **kulinarneprzygody**  
Przepisów: **181** Ocena: **9269**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Kapusta pekińska 1 kg
- filet z kurczaka 600 g
- Kukurydza konserwowa puszka
- Papryka czerwona 1
- Ogórek konserwowy 7 sztuk
- śmietana 18 % 180 ml
- Majonez 4 łyżki
- Czosnek 2 ząbki
- przyprawa gyros 2 pełne łyżki
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka pokroić w kostkę, wymieszać z przyprawą do gyrosa i odstawić na minimum godzinę do lodówki.

Usmażyć na niewielkiej ilości oleju.

Kapustę pokroić do dużej miski, dodać pokrojoną w kostkę paprykę, ogórki oraz kukurydzę z puszki.

Na koniec dodać podsmażony filet z kurczaka.

W osobnej miseczce wymieszać śmietanę z majonezem oraz przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Wymieszać z pozostałymi składnikami.

Sałatkę można podawać od razu a najlepiej smakuje jak odstawimy ją do lodówki na kilka godzin. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: