

Zapiekanka kebab gyros z ryżem



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **632** Ocena: **9164**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- ryż 15 dag
- pierś z kurczaka 40 dag
- przyprawa kebab gyros 3 pełne łyżeczki
- olej 4 łyżki
- czerwona papryka 1 mniejsza
- kukurydza konserwowa 1 mała puszka
- cebula 1 duża
- ogórki konserwowe 3 duże
- ser żółty starty na tarce o dużych oczkach 30 dag
- majonez 2 pełne łyżki
- ketchup pikantny 2 pełne łyżki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte i osuszone piersi z kurczaka pokroić w kostkę, przelożyć do miski, dodać przyprawę kebab gyros i olej, wszystko dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki na ok. 30 min. Ryż ugotować w osolonej wodzie, lekko przestudzić. Cebulę pokroić w piórka, przesmażyć do zeszklenia. Przełożyć do ryżu. Na tej samej patelni usmażyć mięso na dosyć dużym ogniu, żeby nie puściło za dużo "wody". Gotowe mięso przełożyć do ryżu i cebuli, wszystko wymieszać. Ryż z mięsem przełożyć do naczynia żaroodpornego. Sos: wszystkie składniki wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Połowę sosu wyłożyć na ryż, rozsmarować. Wyłożyć 1/3 sera, rozprowadzić po całości. Kukurydzę odcedzić, ogórki i paprykę pokroić w kostkę. Warzywa wymieszać i przełożyć na sos. Wyłożyć resztę sosu, rozsmarować. Na wierzch wyłożyć resztę sera. Naczynie przykryć pokrywką. Piec w temp. 170 stopni ok. 30 min. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: