

Gyros

Przepis dodany przez użytkownika ds



Smaczna i łatwa w przygotowaniu sałatka.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- Przyprawa Gyros - 2 op.
- Filet z kurczaka - 2 szt.
- Kapusta pekińska - 1 szt.
- Ogórek konserwowy - 2, 3 szt.
- Papryka czerwona - 1 szt.
- Cebula czerwona - 1 szt.
- Kukurydza - 1 puszka(i)
- Majonez, keczup -

Przydatne akcesoria:

Deska do krojenia, nóż, patelnia, miska

Etapy przyrządzania:

1.



Surowe, oczyszczone filety drobno posiekać i zasypać 1 opakowaniem gyrosa i wymieszać. Wstawić do lodówki na 2 godziny.

Kapustę pekińską pokroić w paseczki. Ogórek i paprykę w kostkę, a cebulkę wg uznania. Wszystko razem mieszamy nie zapominając o kukurydzy.

Mięsko wyciągamy z lodówki i smazymy na małej ilości oleju.

W salaterce kolejno układamy sałatkę, polewamy majonezem i keczupem, na to wrzucamy kurczaka, ponownie sałatkę, ponownie kurczaka i sałatkę. Wierzch dekorujemy majonezem i keczupem. Smacznego:)

Jak podawać?

Pysznie smakuje z grzankami

Uwagi:

Sałatkę najlepiej spożyć w tym samym dniu.