

## Doradca Smaku XII: Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym, odc. 16



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	1 filet (200-300 g)
<b>miseczki z tortilli</b>	3 szt.

#### Marynata:

<b>olej rzepakowy</b>	1/2 szklanki
<b>Musztarda czeska Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>czosnek</b>	2 ząbki

#### Sos:

<b>serek kremowy</b>	2 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	4 łyżki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>mięta świeża siekana</b>	1 garść
<b>sok z połowy cytryny</b>	

#### Salatka:

<b>pomidory</b>	2 szt.
<b>ogórek zielony</b>	1 szt.
<b>sałata lodowa</b>	1/2 szt.
<b>czerwona cebula</b>	1 szt.
<b>oliwa</b>	3 łyżki

**Do smaku:**

**Przyprawa kebab-gyros klasyczna Prymat**

**Chili pieprz cayenne mielone Prymat**

**Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat**

**Dekoracja:**

**listki kolendry**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **MARYNATA:**

Wlewamy do miski olej rzepakowy, a następnie dodajemy 2 łyżeczki musztardy czeskiej. Rozgniatamy 2 ząbki czosnku, siekamy je, oprószamy drobno mieloną solą morską i całość rozcieramy końcówką noża. Następnie wrzucamy czosnek do miski. Marynatę doprawiamy 2 łyżkami przyprawy kebab-gyros.

### **KURCZAK:**

1 filet z piersi kurczaka kroimy w poprzek na plasterki. Mięso wkładamy do przygotowanej wcześniej marynaty i odstawiamy.

### **SOS:**

Do miski wrzucamy kremowy biały ser, jogurt naturalny i mieszamy. Kroimy cytrynę na pół i jedną częścią owocu zakwaszamy sos sokiem. Dodajemy przyprawę chili pieprz cayenne, 2 zmiążdżone, a następnie posiekane ząbki czosnku i posiekaną garść świeżej mięty. Tak przygotowane składniki mieszamy i schładzamy w lodówce.

### **SAŁATKA:**

Z 2 pomidorów wykrawamy miąższ, a pozostałą część warzywa kroimy w paseczki. Obieramy świeżego ogórka i za pomocą obieraczki robimy z niego długie, cienkie paski (tagliatelle) – kończymy, gdy dojdziemy do pestek. Połówkę sałaty lodowej szatkujemy w paseczki. 1 czerwoną cebulę kroimy w piórka. Pomidory, ogórek, sałatę i cebulę mieszamy w misce, a następnie polewamy warzywa 3 łyżkami oliwy.

### **KURCZAK:**

Zamarynowanego kurczaka smażymy na suchej, mocno nagrzanej patelni.

### **Sposób podania:**

Do miseczki z tortilli wkładamy usmażone mięso, przykrywamy je sałatką, a na niej układamy kolejne kawałki kurczaka. Danie serwujemy z łyżką sosu i listkami świeżej kolendry.