

Filet z kurczaka w przyprawie do gyrosa



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 szt
olej	2 łyżki
przyprawa do gyrosa	1/2 łyżeczki
czosnek	1 ząbek
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek obrać i przecisnąć przez prasę, włożyć do miseczki, dodać przyprawę do gyrosa,
- KROK 2 Wsypać przyprawę kucharek.
- KROK 3 Wlać olej i dokładnie wymieszać.
- KROK 4 Włożyć umyte i osuszone mięso, obtoczyć w marynacie i pozostawić przynajmniej na 1 godzinę w chłodnym miejscu.
- KROK 5 Następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym,
- KROK 6 Wsypać obrane ziemniaki, oprószyć pieprzem i papryką. Przykryć i wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec około 40-50 minut.