

## Filet z kurczaka z imbirem i przyprawą do gyrosa



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>sól do smaku</b>	
<b>Imbir mielony Prymat</b>	szczypta
<b>przyprawa do gyrosa</b>	1/4 łyżeczki
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	1/4 łyżeczki
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	do smaku
<b>olej</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, oprószyć solą.
- KROK 2 Natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem.
- KROK 3 Oprószyć świeżo startym imbirem i przyprawą do gyrosa.
- KROK 4 Posypać przyprawą kucharek, pieprzem i mieloną papryką. Odłożyć w chłodne miejsce przynajmniej na pół godziny.
- KROK 5 Następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym, skropić olejem, wlać 3-4 łyżki wody.
- KROK 6 Przykryć i włożyć na 30-35 minut do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. ( Po 15 minutach można dodać pół miękkie ziemniaki, oprószyć pieprzem i papryką, wymieszać z sosem z mięsa i upiec.)