

Gyros na obiad



KAMYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 kg
sałata lodowa	1 szt
ogórek zielony	1 szt
pomidory koktajlowe (czerwone)	7 szt
cebula czerwona	1 szt
kukurydza w puszcze	1 szt
ketchup	1/2 szkl
majonez	1/2 szkl
przyprawa gyros	do smaku
Przyprawa kebab-gyros klasyczna Prymat	do smaku
olej	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kroimy w kostkę posypujemy przyprawami wlewamy trzy łyżki oleju - dobrze mieszamy i odstawiamy na 8 godz do lodówki. Po 8 godz wyjmujemy mięso podsmażamy na małej ilości oleju na rumiany kolor. Sałatę rwiemy na małe kawałki, ogórka i pomidorki w plasterki a cebulę w kostkę. Dodajemy odsączoną z zalewy kukurydzę , sałatkę mieszamy. W misce lub kubku mieszamy ketchup z majonezem. W misce układamy warstwami najpierw sałatkę i polewamy ją sosem , następnie znowu sałatkę i polewamy sosem.

SMACZNEGO !