

## Gyros z kurczaka w chlebkach pita



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Chlebek pita

woda ciepła	50 ml
drożdże suche	1 g
cukier	1 łyżeczka
jogurt grecki	1 łyżeczka
sól	szczypta
mąka pszenna	200 g
oliwa	1 łyżeczka

#### Marynata

cebula	1 pokrojona
sok z cytryny	1/2
jogurt grecki	2 łyżki
przyprawa kebab- gyros Prymat	2 łyżeczki

#### Pieprz kolorowy- MŁYNEK

filet z kurczaka	1 udko
oliwa	

#### Dodatki

#### Tzatziki

#### pomidor

#### cebula czerwona

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski dodaj: ciepłą wodę, suszone drożdże, cukier i jogurt naturalny. Wszystko starannie wymieszaj do momentu, aż cukier i drożdże się rozpuszczą.

Następnie dodaj sól morską, mąkę pszenną i dobrze zagnieć ciasto.

Kiedy ciasto nabierze jednolitej konsystencji, włóż je do miski i odstaw do wyrośnięcia na około 15 minut.

Tak przygotowane ciasto rozwałkuj na okrągłe placki o grubości 0,5 cm.

Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 210 stopni przez około 10 minut.

Do miski włóż: cebulę, sok z cytryny, jogurt grecki, olej, przyprawę kebab-gyros i dopraw świeżo zmielonym pieprzem.

W tak przygotowanej marynacie wymieszaj dokładnie udka z kurczaka, a następnie piecz 25 minut w temp 180 stopni.

Kiedy kurczak i chlebki będą gotowe, możesz podać gyrosa z ulubionymi dodatkami np. cebula, pomidor, sos tzatziki i zieloną pietruszką.