

Kolejna odsłona warstwowej sałatki, czyli gyros zwany też kebabem :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piers z kurczaka podwójna	1 szt
Przyprawa -Kebab-Gyros	1 szt
cebula	2 szt
ogórek kiszony	6 szt
kukurydza	1 puszka
kapusta pekińska	1/4 szt
majonez	
keczup pikantny	
kucharek do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso opłukać, pokroić w paski i zesmażyć na oleju z dodatkiem przyprawy kebab-gyros. Wyłożyć na spód miski.
- KROK 2 Cebulę obrać, skroić w piórka i sparzyć. Wyłożyć na mięso. Całość polać keczupem. Doprawić do smaku przyprawami.
- KROK 3 Następnie wyłożyć pokrojonego w kostkę ogórka kiszzonego i całość "przykryć" majonezem.

KROK 4 Na majonez wyłożyć odcedzoną kukurydzę, znowu zalać majonezem. Na wierzch wyłożyć skrojoną kapustę pekińską.

KROK 5 Całość moim zdaniem prezentuje się całkiem niezłe :)
SMACZNEGO!