

## Przepis dnia III, odc. 55: Gyros zapiekany pod serem feta



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karkówka</b>	600 g
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>Mój przepis na: klasyczny gyros</b>	1 opakowanie
<b>cebula biała</b>	1 szt.
<b>papryka zielona</b>	1 szt.
<b>śmietana 18 proc</b>	500 ml
<b>ketchup łagodny</b>	1 łyżka
<b>ser feta</b>	100 g
<b>natka pietruszki</b>	2 łyżki
<b>oliwki czarne</b>	do smaku
<b>oliwki zielone</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Mój przepis na: klasyczny gyros połączyć z 4 łyżkami oleju i wymieszać.
- KROK 2      600g karkówki pokroić w cienkie paski i dokładnie obtoczyć w powstałej marynacie.
- KROK 3      Zamarynowane mięso smażyć na rozgrzanej patelni przez około 10 minut, przewracając od czasu do czasu i odstawić do przestygnięcia.
- KROK 4      Pokroić w kostkę cebulę oraz paprykę, wrzucić do garnka, przykryć wodą i gotować na wolnym ogniu aż zmiękną a woda odparuje. Dodać śmietankę i ketchup i gotować na wolnym ogniu aż się lekko zredukuje.

**KROK 5**

Przełożyć Gyrosa do ceramicznego lub żaroodpornego naczynia i polać sosem, posypać tartym serem feta, obsypać posiekaną natką pietruszki na wierzchu. Piec w rozgrzanym do 160 st. C piekarniku przez ok. 8 minut aż ser się zrumieni. Wyjmujemy naczynie z pieca i na wierzchu naszego dania układamy zielone i czarne oliwki oraz listki ziół do dekoracji.