

## Sałatka "Gyros" z piersi kurczaka



**PRZEMEK2008**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>piersi z kurczaka</b>	2
<b>przyprawa gyros</b>	
<b>kapusta pekińska</b>	1
<b>Kukurydza z Puszki</b>	1
<b>cebula</b>	1
<b>sól</b>	do smaku
<b>keczup</b>	do smaku
<b>majonez tradycyjny</b>	do smaku
<b>papryka czerwona</b>	1
<b>ogórek kiszony</b>	2

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka smażymy na patelni przyprawiając solą i pieprzem. Układamy kurczaka na dno miski i posypujemy obficie przyprawą gyros. Na gorącego kurczaka układamy warstwę surowej cebuli i ją również posypujemy przyprawą (na miskę sałatki zużywam ponad połowę opakowania). Kolejna warstwa to kukurydza z puszki, papryka czerwona, ogórek kiszony i tą warstwę obficie smarujemy keczupem a następnie majonezem. Całość przykrywamy drobno poszatkowaną kapustą pekińską: