

Sałatka Kebab Gyros



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka	3/ 2 szt/szt
kebab gyros, pieprz mielony prymat	1 opakowanie, pieprz do smaku
ogórki konserwowe	1/1 szt/ słoik
kapusta pekińska	1/1 szt/ słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone mięso pokroić w kostkę, posypać przyprawą Prymat kebab- gyros, odstawić w chłodne miejsce na 2 godz. Smażyć na rozgrzanym oleju, następnie przełożyć do miski i polać keczupem. Kapustę umyć, osuszyć, posiekać. Połowę rozłożyć na ostudzonym mięsie. Na to położyć pokrojone w kostkę korniszony, następnie, cebulkę pokrojoną w plasterki, przykryć wszystko pozostałą kapustą pekińską i zalać sosem. Sos : 1/2 szklanki majonezu + 3 łyżki śmietany + 4 zębki czosnku (lub 2 łyżeczki czosnku Prymat) sól, pieprz Prymat mielony.