

## sałatka z piersi kurczaka z przyprawą gyros



### AREZIMSKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| <b>fasola czerwona z puszki</b> | 1 sztuka |
| <b>Kukurydza z Puszki</b>       | 1 sztuka |
| <b>papryka czerwona</b>         | 1 sztuka |
| <b>ogórek kiszony</b>           | 3 sztuka |
| <b>piers z kurczaka</b>         | 2 sztuka |
| <b>kapusta pekińska</b>         | 1 sztuka |
| <b>cebula</b>                   | 1 sztuka |
| <b>sól</b>                      | do smaku |
| <b>pieprz</b>                   | do smaku |
| <b>przyprawa gyros</b>          | do smaku |
| <b>jogurt grecki</b>            | 1 sztuka |
| <b>majonez</b>                  | 4 łyżka  |
| <b>ketchup</b>                  | 2 łyżka  |
| <b>czosnek</b>                  | 2 sztuka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

puszka fasoli czerwonej i puszka kukurydzy - odsączyć  
papryka czerwona pokrojona w kosteczkę  
2-3 ogórki kiszony - kosteczka  
2 piersi z kurczaka - pokroić, przyprawić lekko solą pieprzem i przyprawą do gyrosa - obsmażyć  
kapusta pekińska - posiekać  
można dodać trochę cebulki  
sos: jogurt naturalny najlepiej grecki - gęsty, 3 -4 łyżki majonezu, trochę ketchupu, 2 ząbki czosnku przecisnąć przez praskę, sól, pieprz i przyprawa gyros

