

Zapiekanka gyros



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	2 woreczki
majonez	2 łyżki
ketchup pikantny	2 łyżki
ser żółty	
filety z kurczaka	2 sztuki
cebula	2 sztuki
Przyprawa kebab-gyros klasyczna Prymat	1/2 opakowania
ogórek kiszony	4-5 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż ugotować i wyłożyć w naczyniu żaroodpornym.
- KROK 2 Paprykę umyć i pokroić w paseczki. Fileta z kurczaka pokroić w kostkę.
- KROK 3 Cebulę obrać, posiekać i smażyć na oleju.
- KROK 4 Dodać kurczaka i doprawić całość przyprawą do kebaba.
- KROK 6 Majonez połączyć z ketchupem. Ryż posmarować powstałym sosem i rozłożyć ser żółty.
- KROK 7 Na ser położyć usmażone mięso, pokrojonego ogórka kiszzonego i ponownie przykryć serem.
- KROK 8 Na ser rozsypać paprykę i znowu przykryć serem.

KROK 9 Ser posmarować sosem i całość piec przez 30 minut w temperaturze 180 stopni.