

## Zapiekanka gyros.



### EWA104



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	20 dag
<b>pierś z kurczaka</b>	60 dag
<b>przyprawa gyros</b>	1-2 czubate łyżki
<b>pieczarki</b>	40 dag
<b>sól do smaku</b>	
<b>cebula</b>	1 szt
<b>majonez</b>	6-7 łyżek czubatych
<b>keczup pikantny</b>	8 łyżek czubatych
<b>olej</b>	7-8 łyżek
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Mięso i pieczarki wypłukałam i osączyłam. Wstawiłam w garnku osoloną wodę, w której ugotowałam ryż. Podczas gotowania ryżu pokroiłam mięso w grubą kostkę i równomiernie doprawiłam przyprawą gyros. W zależności jaką mamy przyprawę można ew. dosolić. Pieczarki startałam na grubej tarce jarzynowej a obraną cebulę drobno posiekałam. Na jednej patelni rozgrzałam 2-3 łyżki oleju i usmażyłam mięso z kurczaka.
- KROK 2** W tym samym czasie na drugiej patelni na 2 łyżkach oleju smażyłam pieczarki i cebulę, aż do odparowania płynu. Doprawiłam je pod koniec solą i pieprzem do smaku.
- KROK 3** Ryż po ugotowaniu osączyłam. Piekarnik nastawiłam na 200 stopni. Naczynie do zapiekania posmarowałam cienko resztą oleju i na spodzie rozłożyłam warstwę ryżu. Posmarowałam ją połową majonezu.

- KROK 4 Na warstwie ryżowej rozłożyłam równomiernie usmażone mięso gyros i posmarowałam je połową keczupu.
- KROK 5 Kolejną warstwą były pieczarki usmażone i odparowane. Na nich najpierw rozsmarowałam drugą część majonezu a na nim resztę keczupu (choć kolejność jest raczej dowolna).
- KROK 6 Tak przygotowaną zapiekankę wstawiłam do nagrzanego piekarnika na 30 minut i podawałam na gorąco.
- KROK 7 Zapiekanka jest smaczna, szybka w przygotowaniu i stanowi pełny posiłek np. obiad. Przepis zaczerpnęłam z netu, lecz nie pamiętam z jakiej strony.