

## zapikanka kebab-gyros



**ROXANA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	2
<b>ketchup</b>	
<b>majonez</b>	
<b>ser żółty</b>	
<b>ogórek konserwowy</b>	
<b>papryka konserwowa</b>	
<b>cebula biała</b>	2
<b>przyprawa kebab- gyros Prymat</b>	0,5
<b>ryż</b>	2 (w woreczku)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować, a następnie włożyć do naczynia żaroodpornego. Polać ketchupem i majonezem, posypać 1/3 startego żółtego sera. Filety i cebule pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni, dodać przyprawę kebab-gyros. po usmażeniu włożyć do naczynia żaroodpornego i przykryć 1/3 startego sera żółtego. Układamy pokrojonego w plastry ogórka i pokrojoną w paski paprykę. przykrywamy pozostałym serem, smarujemy majonezem i ketchupem. wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 175stopniC i zapiekamy bez przykrycia 30min.