

## Kurczak gyros Pyzy



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łyżeczki soli</b>	1/2
<b>łyżeczki kurkumy w proszku</b>	1/3
<b>łyżka masła</b>	1
<b>cała pierś kurczaka (podwójna) ok. 25-30 dkg</b>	1
<b>nieduże cebulki</b>	3-4
<b>dkg pieczarek</b>	25
<b>torebka mieszanki/przyprawy Gyros</b>	1
<b>łyżki mąki ziemniaczanej</b>	2-3
<b>ryż długoziarnisty</b>	1 szkl. (biały, suchy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż płuczemy na sicie pod zimną, bieżącą wodą, przekładamy do rondla, zalewamy 1,5 szkl. wody, dodajemy sól, kurkumę i masło, gotujemy na małym ogniu aż ryż wchłonie cały płyn. Pierś z kurczaka myjemy, dokładnie osuszamy, kroimy w paseczki, posypujemy połową przyprawy Gyros i skrobią ziemniaczaną, dokładnie mieszamy, odstawiamy do lodówki na ok. 30 min. Cebulę obieramy, kroimy w piórka. Pieczarki oczyszczamy papierowym ręcznikiem albo płuczemy, kroimy w plasterki lub ósemki. Mieszamy z cebulą, posypujemy resztą przyprawy Gyros. Na patelni (musi być bardzo duża albo dzielimy kurczaka i grzyby z cebulą na 2 połowy) rozgrzewamy bardzo mocno olej, wkładamy kurczaka i rumienimy ze wszystkich stron. Następnie dodajemy pieczarki z cebulą i dalej smażymy mieszając aż cebula się dobrze zeszkli i wszystko zmięknie. Pod koniec można potrawę podlać 0,5-1 szkl. wody i podduścić 2-3 min. Podajemy z ryżem i surówką.