Gyros a la Robert Sowa z pikantnymi warzywami

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	400 gram
oliwa	250 ml
żółta papryka (świeża)	1 sztuka
zielona papryka (świeża)	1 sztuka
cukinia	1 sztuka
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
tortilla	4 placki
przyprawa kebab- gyros Prymat	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:
Umytą i oczyszczoną pierś z indyka pokroić w plastry, zalać marynatą przygotowaną poprzez zmiksowanie przyprawy kebab-gyros z ½ szklanki oliwy z oliwek i odstawić do lodówki na 4-6 godzin.
Warzywa umyć, obrać, a następnie pokroić w plastry lub grube paski. Indyka usmażyć na rozgrzanej patelni, a warzywa podsmażyć w woku lub garnku (wykorzystując resztę oliwy z oliwek) Indyka połączyć z warzywami, wymieszać i doprawić do smaku. Podawać na plackach meksykańskich ze świeżo siekaną kolendrą, kwaśną śmietaną i salsą pomidorową.