

Gyros



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczka podwójna	1 szt
pieczarki	20 dag
olej	2 łyżki
przyprawa do gyrosa	1 łyżka
cebula	1 szt
mąka	2 łyżka
pieprz	do smaku
sól	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso pokroić w kostkę, dodać przyprawę do gyrosa i olej, wymieszać i odstawić do lodówki na ok 2 godz. Następnie wyłożyć mięso na patelnię, zrumienić, podlać wodą i dusić przez 15 minut. Oddzielnie na łyżce oleju zrumienić cebulę, dodać posiekane pieczarki, duzić ok. 10 minut. Połączyć z mięsem. Łyzkę mąki rozprowadzić 2-3 łyżkami wody, dodać paprykę w proszku, połączyć z grzybami i mięsem. Wszystko razem zagotować i przyprawić do smaku solą, pieprzem i maggi. Podawać z ryżem.