

sałatka z kapustą pekińską i gyrosem



NIPU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczka pojedyncze	2
przyprawa kebab- gyros Prymat	2 łyżki
kapusta pekińska	1/2 główki
cebula	1 sztuka
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
ogórek konserwowy Smak	4 sztuk
keczup pikantny	2 łyżki
majonez	3 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z Kurczaka pokrojone w kostkę nie za dużą podsmażamy na oleju z przyprawą kebab - gyros na oleju. wystudzić, między czasie pokroić cebulę w talarki i ogórki konserwowe w kostkę zrobić sos (keczup+majonez), a kukurydzę odcedzić z zalewy. A kapustę pekińską poszatkować.

Znajdujemy najlepiej przezroczystą miskę bo najładniej widać składniki (ale jak nie masz to nie trzeba) i po kolei na dnie układamy:

1. gyros
2. cebula
3. sos
4. kukurydza
5. ogórek konserwowy
6. sos
7. pekińska

i gotowe, jeszcze tylko długie łyżki do nakładania bo nakładamy ją od góry czyli musimy dotrzeć aż na samo dno po gyros.

smacznego

