

Letni szybki gyros



SNAKE200664



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	2
ogórek	1
kukurydza	250g
cebula	1
Szczypiorek cienki	
pierś z kurczka	200g
majonez	
musztarda	
olej	
mleko	
czosnek	
sól	
pieprz	
kapusta pekińska	1
papryka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drobno siekamy kapustę pekińską. Ogórek, paprykę i pomidor kroimy w kostkę, tak samo robimy z cebulą. Dodajemy do tego kukurydzę i według uznania trochę szczypiorku. Następnie kroimy w kostkę pierś z kurczaka i na rozgrzanej patelni podsmażamy z przyprawą do gyrosa firmy Prymat i dodajemy do wcześniej pokrojonych warzyw.

Sos: do małej salaterki dodajemy trzy czubate łyżki majonezu, łyżeczkę musztardy, stołową łyżkę oliwy i mleka oraz posiekane drobno 3 ząbki czosnku.

Doprawiamy solą i pieprzem do smaku i mieszamy wszystkie składniki, gotowego gyrosa wkładamy do lodówki na 15min aby przeszedł smakiem.

No i nasz letni gyros gotowy.