

## Naleśniki gyros



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

### Farsz:

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-Ciasto naleśnikowe:

8 łyżek mąki pszennej (dałam takie duże kopiaste)

2 szkl mleka

1 jajo

sól, bazylia, oregano, kurkuma

olej do smażenia

Gdyby ciasto było za rzadkie wystarczy dorzucić jeszcze maki.

- Farsz:

2 pomidory

1/2 kapusty pekińskiej

podwójna pierś z kurczaka

sos sojowy

przyprawa "Gyros", pieprz, sól

majonez

śmietana 18%

jogurt grecki

ketchup

1 łyżeczka soku z cytryny

pieprz

ząbek czosnku

ser żółty starty na tarce o dużych oczkach

masło

Z podanych składników przygotowujemy ciasto i pieczemy naleśniki. Kurkuma nadaje im śliczny żółty kolor.

Kurczaka kroimy w kostkę, doprawiamy sosem sojowym i przyprawami, odstawiamy na 20 min. Następnie smażymy mięsko. Kapustę szatkujemy, pomidory sparzamy wrzątkiem i kroimy w drobną kostkę (niekoniecznie). Mieszmą kapustę z pomidorami i wystudzonym kurczakiem.

Przygotowujemy sos majonezowy: na 2 łyżki majonezu 1 łyżka ketchupu i 1 łyżka śmietany i 3 łyżki jogurtu greckiego, łyżeczka soku z cytryny, ząbek czosnku przeciśnięty, pieprz do smaku. Zesztą z sosem można dowolnie pokombinować. Na środku naleśnika ser starty, na to farsz, następnie sos i znowu ser. Składamy naleśnika w kopertę lub w połówkę i smażymy na rozgrzanym maśle na złoto. Smacznego;)

