

Gyros z serowym rawioli



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	1/2 kg
rawioli z serem	15 dag
kukurydzy	poszka
pomidory	2
żółta papryka	1
ogórki kiszzone	3
majonezu	6 łyżek
olej sezamowy	do smażenia
cebula biała	1
ketchup	6 łyżek
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
przyprawa kebab- gyros Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyścić, umyć i osuszyć. Pokroić w grubą kostkę, wymieszać z przyprawą kebab-gyros i odstawić, najlepiej na całą noc, w chłodne miejsce.

Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Ostudzić. Mięso podsmażyć na oleju, aby było miękkie. Usmażone kawałki kurczaka rozłożyć na ręczniku papierowym, aby "pozbyć się" pozostałego tłuszczu. Kukurydzę odsączyć na sitku. Umyte pomidory i paprykę pokroić w kostkę, ogórki w paski, a obraną cebulę drobno posiekać.

W naczyniu wymieszać majonez, ketchup oraz sól i pieprz. Tak przygotowany sos wymieszać ze wszystkimi składnikami. Wstawić do lodówki, aby sałatka nabrała smaku.

