

## Gyros z kurczaka w chlebkach pita



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Chlebek pita

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| woda ciepła                                | 50 ml      |
| drożdże suche                              | 1 g        |
| cukier                                     | 1 łyżeczka |
| jogurt grecki                              | 1 łyżeczka |
| Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat | szczypta   |
| mąka pszenna                               | 200 g      |
| oliwa                                      | 1 łyżeczka |

#### Marynata

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| cebula                          | 1 pokrojona |
| sok z cytryny                   | 1/2         |
| jogurt grecki                   | 2 łyżki     |
| przyprawa kebab- gyros Prymat   | 2 łyżeczki  |
| Pieprz kolorowy Prymat w młynku |             |
| filet z kurczaka                | 1 udko      |
| oliwa                           |             |

#### Dodatki

Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat  
pomidor  
cebula czerwona

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski dodaj: ciepłą wodę, suszone drożdże, cukier, jogurt naturalny.

Wszystko starannie wymieszaj do momentu, aż cukier i drożdże się rozpuszczą.

Następnie dodaj sól morską, mąkę pszenną i dobrze zagnieć ciasto.

Kiedy ciasto nabierze jednolitej konsystencji, włóż je do miski i odstaw do wyrośnięcia na około 15 minut.

Tak przygotowane ciasto rozwałkuj na okrągłe placki o grubości 0,5 cm.

Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 210 stopni przez około 10 minut.

Do miski włóż: cebulę, sok z cytryny, jogurt grecki, olej, przyprawę kebab-gyros i dopraw świeżo zmielonym pieprzem.

W tak przygotowanej marynacie wymieszaj dokładnie udka z kurczaka, a następnie piecz 25 minut w temp 180 stopni.

Kiedy kurczak i chlebki będą gotowe, możesz podać gyrosa z ulubionymi dodatkami np. cebula, pomidor, sos tzatziki i zieloną pietruszką.