Pita z gyrosem i warzywami.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

opakowania przyprawy kebab-gyros	1/2 opk
ogórki kiszone	2 szt
papryki czerwonej	1/2 szt
papryki żółtej	1/2 szt
pomidorków koktajlowych	20 szt
majonezu	1 łyżka
natki pietruszki	1 garść
pieprz i ew.sól	do smaku
pita	5 szt
indyk	40 dag
ser ricotta	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć, wsypać przyprawę gyros, dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki.
Papryki,pomidorki opłukać.Papryki i ogórki kiszone pokroić w cienkie paseczki,pomidorki przekroić na połówki.
Ser ricotta zmiksować z majonezem,wsypać natkę i doprawić.
Mięso usmażyć na małej ilości oleju.
Placki pita przygotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Do gorących placków nakładać na zmianę mięso i warzywa, pomiędzy warstwy nakładać sos.Jeść gorące.Nawet dzieci chętnie zjedzą taki posiłek.