

Gyros z indyka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 sztuka
przyprawa do gyrosa	1 opakowanie
kapusta pekińska	1 sztuka
ogórki konserwowe	2-3 sztuki
kukurydza	1/2 puszki
majonez	5 łyżek
keczup pikantny	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z indyka umyć, osuszyć, pokroić w kostkę i wymieszać z przyprawą gyros. Odstawić na 2 godz. Po tym czasie na suchej patelni podsmażyć indyka i odstawić do wystygnięcia. Kapustę pekińską posatkować, kukurydzę osączyć, ogórki pokroić w kosteczkę. Wszystkie składniki połączyć ze sobą, dodać majonez, keczup, doprawić do smaku solą i pieprzem.