

Sałatka "Gyros"

Przepis dodany przez użytkownika 19aneczka89

pyszna sałatka ;) gorąco polecam

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- piersi z kurczaka - 0,5 kg
- cebule - 4 szt.
- ogórków - 6 szt.
- kukurydzy - 1 puszka(i)
- kapusty pekińskiej - 1 szt.
- przyprawy gyros - 4 łyżeczka(i)
- vegety - 1 łyżeczka(i)
- przegotowanej ciepłej wody - 1 szkl.
- pomidorów na wierzch - 2 szt.
- majonez -
- ketchup pikantny -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do przegotowanej 1 szklanki wody wsypać 4 łyżeczki przyprawy gyros i odstawić. Piersi pokroić w paski lub kostkę, podsmażyć na oleju. Jak mięso będzie miękkie, podlać wodą z przyprawą i smażyć do wyparowania wody. Nie solić i nie pieprzyć. Po ostygnięciu przełożyć do miski i polać ketchupem. Cebulę pokroić w cienkie piórka i położyć na mięsie. Ogórki pokroić w kostkę, położyć na cebulę i posmarować majonezem i ketchupem. Kukurydzę odcedzić i wsypać. Kapustę pokroić w cienkie paski włożyć do osobnej miski i zasypać 1 łyżeczką vegety odstawić na 10 min. Odcisnąć sok z kapusty, położyć na kukurydzę i posmarować majonezem. Na wierzch położyć pokrojone pomidory lub paprykę. Nie solić.