

Gyros Premium



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **876** Ocena: **9677**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 6 szt. ziemniaków
- 1 kalafior
- 1 podwójny filet z kurczaka
- 1 Papryka żółta
- 1 papryka czerwona
- 4 szt. ogórków konserwowych
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki ketchupu pikantnego
- 15 dag sera żółtego
- Olej do smażenia
- Sól
- 2 łyżki przyprawy Gyros
- 1 łyżka przyprawy do ziemniaków

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy w plasterki i układamy w naczyniu żaroodpornym. Doprawiamy solą oraz przyprawą do ziemniaków.



2. Kalafior cały kroimy w plastry i układamy na ziemniakach, solimy. Pieczemy pod przykryciem 30 minut w 180 °C.



3. Mięso kroimy w kostkę, doprawiamy solą oraz przyprawą Gyros. Pruzymy na rozgrzanym oleju.
4. Do mięsa dodajemy pokrojone w paski papryki oraz w pokrojone w kostkę ogórki.



5. Majonez mieszamy z ketchupem i smarujemy upieczone warzywa.



- 5 6. Na sosie układamy mięso i posypujemy startym na tarce o dużych oczach żółtym serem.



- 6 7. Chwilę zapiekamy do rozpuszczenia się sera.
8. Gotowe.
9. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: