

Gyros z szynki z papryką



Autor: **Karolinaa**
Przepisów: 3 Ocena: 19



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g szynki (lub kiełbasy)
- 2 czerwone papryki
- łyżka ziół prowansalskich
- łyżeczka słodkiej papryki
- po pół łyżeczki tymianku i majeranku
- 2 ząbki czosnku
- łyżka musztardy
- łyżka oleju
- Sól
- Pieprz
- sos:
 - 250 ml śmietany 18%
 - 2 ząbki czosnku
 - łyżeczka musztardy
 - łyżeczka ziół prowansalskich
 - pęczek koperku
 - Sól
 - Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj sos:
wymieszaj śmietanę ze startym czosnkiem, musztardą, koperkiem, ziołami prowansalskimi, solą, pieprzem i odstaw do lodówki do schłodzenia.
- 2 Szynkę pokrój w paski. Do mięsa dodaj starty czosnek i pozostałe składniki z wyjątkiem papryki. Całość wymieszaj i smaż ok 10 min. na rozgrzanej patelni.
- 3 Po tym czasie dodaj paprykę pokrojoną w kostkę i smaż dodatkowe 5 - 10 min. Na koniec dopraw solą i pieprzem do smaku.

Gyros podawaj z ryżem i wcześniej przygotowanym sosem.

I np. z surówką z sałaty, pomidora (półplastry), cebuli (półplastry) i czerwonej kapusty.

Twoje notatki do przepisu: