

# Sałatka gyrosowa z prażoną ciecierzycą



Autor: **SprytnaChochla**  
Przepisów: **305** Ocena: **2722**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciecierzycza konserwowa - 1 puszka
- Olej - 1 łyżka
- Przyprawa gyros - 1 łyżeczka
- Ogórek zielony - 1 szt
- Sałata zielona - 6 liści
- Pomidory koktajlowe - 10 szt
- Rzodkiewki - 5 szt
- Papryka czerwona - 1 szt
- Cebula czerwona - 1 szt
- Sos:
  - Jogurt naturalny (najlepiej grecki) - 2 łyżki
  - Ocet balsamiczny - 1 łyżka
  - Miód - 1 łyżeczka
  - Przyprawa gyros - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciecierzycę z puszki odcedzamy, mieszamy z olejem i łyżeczką przyprawy gyros. Wykładamy na papier do pieczenia i pieczemy w 190 stopniach przez 25 minut. Ciecierzycza powinna być chrupka na zewnątrz i miękka w środku.



2 W tym czasie mieszamy składniki na sos, aby się przegryzły.

Warzywa kroimy i mieszamy. Polewamy sosem. Na końcu posypujemy chrupką ciecierzycą.



Twoje notatki do przepisu: