

Zapiekanka gyros

Autor: **Szafranka**Przepisów: **125** Ocena: **2167**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 3 woreczki ryżu
- 300 g piersi z kurczaka
- 150 g sera żółtego
- 1 duża cebula
- 6 średniej wielkości ogórków konserwowych
- kilka płatków papryki konserwowej
- 2-3 łyżeczki przyprawy gyros
- olej rzepakowy do smażenia
- Sos: 3 łyżki ketchupu
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki śmietany 18%

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Cebulę siekamy w piórka i smażymy na oleju. Dodajemy pokrojone w drobną kostkę mięso, przyprawiamy dość mocno przyprawą gyros. Naczynie żaroodporne smarujemy olejem i wykładamy na dno warstwę ryżu, który smarujemy połową sosu powstałego przez zmieszanie ketchupu, majonezu i śmietany. Na ryż wykładamy podsmażone mięso wraz z cebulką, połowę startego żółtego sera, a następnie układamy pokrojoną w kostkę paprykę i ogórki, warstwę wyrównujemy i smarujemy pozostałym sosem. Na górę zapiekanki wykładamy pozostały żółty ser. Całość zapiekamy bez przykrycia w piekarniku przez ok. 30 minut.

Twoje notatki do przepisu: