

Zapiekanka "Kebab-Gyros"



Autor: **Anna1988**
Przepisów: 2 Ocena: 66



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- ryż, 2-3 woreczki
- filety z kurczaka, 0,5 kg
- papryka, 2-3 sztuki
- ogórek konserwowy, 5 sztuk
- ser żółty, 250 g
- majonez
- keczup
- przyprawa GYROS
- cebula, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować ryż i wyłożyć na spód naczynia żaroodpornego. Polać odrobiną majonezu i keczupu. Posypać 1/3 startego żółtego sera.
- 2 Pokroić filety w niedużą kostkę, wymieszać z przyprawą gyros, usmażyć na rozgrzanym oleju. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę i smażyć aż cebula będzie miękka.
- 3 Włożyć kurczaka do naczynia. Posypać 1/3 sera. Ułożyć pokrojone w plasterki ogórki konserwowe i pokrojoną w kostkę paprykę. Posypać resztą sera. Podać majonezem i keczupem.
- 4 Piec w temperaturze ok. 200 stopni aż do roztopienia i zbrązowienia sera.
- 5 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: