

Sałatka Gyros

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989

wyśmienita sałatka

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pierś z kurczaka - podwójna
- Cebula - 2-3 szt.
- Ogórki korniszony - 3-4 szt.
- Kukurydza - 1 puszka(i)
- Kapusta pekińska - 1/2 główki
- Ketchup -
- Majonez -
- Przyprawa "Gyros"
- Olej do smażenie -

Etapy przyrządzenia:

1. Piersi kurczaka posypać dość mocno przyprawą GYROS i odstawić na kilka godzin do lodówki (może stać nawet 12 g). Następnie pokroić ją w kostkę (niezbyt drobną) i podsmażyć na oleju, odsączyć. Na tym samym oleju zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę, wystudzić.

Układać warstwami w przezroczystej sałeterce:

- 1 - kurczaczek
- 2 - cebula
- 3 - warstwa ketchupu
- 4 - ogórki (pokrojone w kostkę)
- 5 - kukurydza
- 6 - warstwa majonezu (najlepiej ostrego)
- 7 - poszatkowana kapusta

Tak przygotowana sałatka powinna postać w lodówce z godzinkę zanim podamy ją do konsumpcji