



Gyros w picie

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- uda z kurczaka - 500 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 opakowanie

składniki na piętę:

- oliwa - 50 gramów
- mąka pszenna - 350 gramów
- ciepła woda - 250 mililitrów
- drożdże instant - 4 gramy
- sól - 1 szczypta
- czarnuszka - 1 łyżeczka

składniki na sałatkę:

- pomidory - 200 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- sałata rzymska, liście - 6 sztuk
- Przyprawa Za'atar Knorr** - 1 łyżka

składniki na dip:

- ząbki czosnku - 2 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- jogurt naturalny gęsty - 100 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- pasta z fermentowanej chili (Adżika, Sambal, Oelek) - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wytrybuj kości z kurczaka, oprósz je obficie przyprawą do gyrosa upiecz w nagrzanym do 190°C przez około 50 minut po tym czasie mięso pokrój w paseczki.
2. W misce połącz drożdże z ciepłą wodą a następnie połącz je z mąką oliwą i czarnuszką, wyrób ciasto zagniatając je przez około 7 minut . Odstaw je pod przykryciem na 60 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto przełóż na stolnicę posypaną mąką. Wyrób ciasto jeszcze raz zagniatając je kilka razy, a następnie podziel na mniejsze porcje. Uformuj z nich kule. Kule podsypując mąką rozwałkuj na placki o średnicy około 20 cm, odstaw je pod przykryciem ze ściereczki na 10 minut, po czym placki smaź na rozgrzanej patelni (bez tłuszczu) przez około 40 sekund z każdej strony. Mogą się lekko przypiec.
3. Majonez wymieszaj z jogurtem, posiekaną kolendrą oraz rozartym na miazgę czosnkiem, pastą z chili , kminem rzymskim dopraw do smaku kilkoma kroplami soku z cytryny, oraz jeśli uznasz to za konieczne, szczyptą soli.
4. Pomidory cebulę i sałatę pokrój w cienkie plastry wymieszaj z Przyprawą Za'atar Knorr.
5. Ciepłe kawałki mięsa nałóż na placek, dodaj sałatkę i polej obficie sosem.