



Sałatka gyros inaczej

przepisy.pl



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- zielony ogórek - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Ziola ogrodowe z trybulą Knorr** - 1 opakowanie
- ocet - 3 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- czerwona marynowana papryka - 200 gramów
- mix chrupiących sałat - 300 gramów
- owoc granatu - 1 sztuka
- majonez - 2 łyżki
- jogurt - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- ser feta - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżki
- karkówka (stek gruby na 3 cm, w miarę chudy) - 300 gramów
- olej - 1 łyżka
- orzechy włoskie - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ocet wymieszaj z 3 łyżkami wody i 2 łyżkami cukru, całość zagotuj, odstaw do wystygnięcia. Ogórki umyj, pokrój w cienkie plasterki – zamarynuj 1 godzinę. Paprykę ze słoika pokrój w paseczki. Wyciśnij sok z cytryny, owoc granatu przetnij na pół i wyłuskaj z niego ziarna.
2. Karkówkę obficie oprósz przyprawą do gyrosa, obsmaż z obu stron na patelni, po czym wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 20 minut. Upieczoną karkówkę wystudź i pokrój w cienkie plasterki.
3. W misce wymieszaj sok wyciśnięty z cytryny, oliwę z oliwek oraz sos sałatkowy Knorr. W drugiej misce wymieszaj rozarty na miążgę ząbek czosnku, majonez, jogurt i pozostałą część soku z cytryny.
4. Sałatę wymieszaj z przygotowanym sosem i ułóż na dużym półmisku. Na sałatę połóż plastry zamarynowanego ogórka, na wierzch ułóż plastry mięsa, kawałki marynowanej papryki i pokruszony ser feta. Sałatkę udekoruj orzechami włoskimi i ziarnem granatu, polej sosem czosnkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl