



przepisy.pl

Gros- sałatka warstwowa



Składniki:

- udziec z indyka, bez kości i skóry - 500 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- cebula czerwona - 2 sztuki
- ogórek kiszony - 5 sztuk
- pomidor - 2 sztuki
- ogórek szklarniowy - 1 sztuka
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- gęsty jogurt naturalny - 300 gramów
- olej - 3 łyżki
- woda - 4 łyżki
- Fix Gyros z sosem paprykowo-ziolowym Knorr** - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy 2w1 Sałatka Gyros Knorr** - 1 opakowanie

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

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w cieniutkie paseczki, łączymy z czosnkiem pokrojonym w cienkie plasterki i białą cebulą pokrojoną w pióra, mieszamy z przyprawą do grosa rozprowadzoną w oleju i wodzie. Całość dokładnie mieszamy i podsmażamy mięso na rozgrzanej patelni. Smażymy mieszając od czasu do czasu przez ok. 15 minut.
2. Czerwoną cebulę po obraniu kroimy w półplasterki. Pomidory kroimy na ćwiartki, a potem na plasterki, kiszony ogórek kroimy w cienkie plasterki, z ogórka szklarniowego usuwamy pestki i kroimy go w kosteczkę. Kapustę pekińską szatkujemy.
3. Każdy z sosów (sos sałatkowy gyros i sos dołączony do Fixa do grosa) rozprowadzamy w 150g gęstego jogurtu naturalnego.
4. Na dnie szklanej miski układamy czerwoną cebulę, wykładamy na nią przestudzone mięso z patelni, pokrywamy jednym z sosów jogurtowych. Kładziemy plasterki kiszzonego ogórka, pomidora i ogórka szklarniowego (te składniki staramy się układać bliżej brzegów miski). Miskę wypełniamy kapustą pekińską, którą pokrywamy drugim sosem jogurtowym i posypujemy czosnkowymi grzankami. Sałatkę nakładamy w taki sposób, żeby na talerzu znalazły się wszystkie warstwy.

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