



Gyros w picie

przepisy.pl



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kurczak lub wieprzownia - 500 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 6 łyżek
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 300 gramów
- drożdże - 4 gramy
- świeża kolendra - 1 pęczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- jogurt naturalny gęsty - 100 gramów
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- sałata rzymska, liście - 6 sztuk
- cytryna - 0.5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Drożdże wymieszaj w 300 ml ciepłej wody, dodaj mąkę łyżeczkę kuminu rzymskiego, dwie łyżki Ramy oraz szczyptę soli do smaku. Całość wymieszaj i zagnieć ciasto - konsystencja ciasta powinna być dość zwarta (w razie potrzeby dodaj więcej mąki). Ciasto odstaw do wyrośnięcia pod przykryciem w ciepłe miejsce.
2. Mięso pokrój w cienkie paseczki, wymieszaj z Ramą smaż jak szef kuchni oraz z przyprawą do gyrosa Knorr. Dzięki wymieszeniu przyprawy w Ramie, przyprawa równomiernie dotrze do każdego kawałka mięsa, a podczas smażenia tłuszcz nie będzie przyskać.
3. Po około 20 minutach marynowania obsmaż mięso na dobrze rozgrzanej patelni. Następnie odstaw je w ciepłe miejsce, aby nie wystygło.
4. Wyrośnięte ciasto drożdżowe rozwałkuj na 4 mm grubość podsypując obficie mąką. Wytnij z niego około piętnastocentymetrowy krążek. Ciasto smaż z obu stron na średnio rozgrzanym tłuszczu.
5. Dip: Majonez wymieszaj z jogurtem, posiekaną kolendrą oraz roztartym na miazgę czosnkiem, dopraw do smaku kilkoma kroplami soku z cytryny, pieprzem oraz jeśli uznasz to za konieczne, szczyptą soli.
6. W ciepły placek zawiń podsmażone mięso, na wierzch ułóż kilka liści sałaty pokrojonej w ćwiartki, pomidory i półplastry czerwonej cebuli. Całość polej dipem czosnkowym.