



Gyros w tortilli

przepisy.pl



Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- tortilla placki - 3 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- olej rzepakowy - 30 mililitrów
- majonez - 2 łyżki
- śmietana 18 % - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Fix Gyros z sosem paprykowo-ziółowym Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroić w cienkie paski. Wlać olej, dodać zawartość większej torebki , wymieszać.
2. Cebule pokroić w piórka, paprykę w kostkę, czosnek posiekać. Rozgrzać patelnię, dodać mięso z marynatą, obsmażyć, dodać cebule, czosnek i paprykę. Smażyć razem kilka minut cały czas mieszając.
3. Tortillę podgrzać z obu stron na suchej patelni. Na każdy placek położyć część nadzienia gyrosa, zawinąć. Podawać z sosem zrobionym z połączenia zawartości małej saszetki z majonezem i śmietaną.

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