



przepisy.pl

Gyros z cebulą i oliwkami



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- karkówka wieprzowa - 500 gramów
- cebula czerwona - 2 sztuki
- oliwki czarne drylowane - 100 gramów
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- woda - 50 mililitrów
- majonez - 3 łyżki
- ketchup - 3 łyżki
- Fix Gyros z sosem paprykowo-ziolowym Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Karkówkę pokroić w cienkie plastry, cebulę w półplasterki. Przełożyć do miski. Marynatę z fix-u Gyros z sosem paprykowo-ziolowym Knorr rozrobić z 4 łyżkami oleju i 50 ml wody. Wymieszać z mięsem i cebulą. Zostawić na 5 minut.
2. Sos paprykowo-ziolowy Knorr (II część fix-u) wymieszać z majonezem i ketchupem.
3. Smażyć karkówkę z cebulą wymieszaną z marynatą przez ok. 15-20 minut. Pod koniec smażenia dodać czarne oliwki.
4. Podawać z chlebkiem pita lub pszenną bułką oraz lekką sałatką.

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