



przepisy.pl

Gyros z kurczakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 3 sztuki
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 opakowanie
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- starty ser żółty - 40 gramów
- placki tortilla - 4 sztuki
- sok z jednej cytryny
- świeża kolendra - 1 pęczek
- olej - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w cienki pasek. Przełóż do miski, dodaj olej oraz Fix Knorr.
2. Papryki pokrój w pasek, cebulę w pióra.
3. Na patelni smaż mięso, następnie dodaj cebulę i papryki. Smaż przez kilka minut, do momentu, kiedy kurczak będzie gotowy. Farsz dopraw wyciśniętym sokiem z cytryny.
4. Na placku tortilla rozłóż mięso z warzywami. Posyp startym serem i posiekaną kolendrą. Zwiń w rulon.
5. Zapiekaj w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 10 minut.
6. Podawaj z sosem paprykowo-ziołowym przygotowanym według przepisu na opakowaniu Fix Knorr lub z sosem tzatziki.

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