



przepisy.pl

Gyros z tzatzikami i ostrym sosem paprykowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 300 gramów
- jagnięcina - 400 gramów
- gęsty jogurt - 200 mililitrów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- zielony ogórek - 300 gramów
- mięta - 1 pęczek
- Majonez Hellmann's Babuni** - 80 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grube paski, przygotuj Fix Knorr według przepisu na opakowaniu i zamarynuj w nim mięso.
2. Obsmaż mięso na patelni, aż nabierze rumianego koloru.
3. Pomidory pokrój w kostkę i dodaj do mięsa. Całość duś przez około 15 minut pod przykryciem. Na koniec pokrój w paski miętę i dodaj do całości.
4. Gyros podawaj z ugotowanym ryżem, plastrami czerwonej cebuli, sosem tzatziki oraz sosem paprykowo-ziołowym, przygotowanym według przepisu na opakowaniu.
5. Sos Tzatziki: Obierz ogórka i przetnij go na cztery części. Wytnij z niego nasiona, resztę zetrzyj na grubej tarce. Czosnek zmiażdż w prasce i wraz z ogórkiem, połącz z jogurtem.

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