



przepisy.pl

Sałatka Gyros na ostro z chrupiącą ciecierzycą i nachos'ami



 45 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso z udek kurczaka bez kości - 300 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 300 gramów
- Ketchup Hellman's Ognisty - 200 gramów
- cebula czerwona - 2 sztuki
- ogórki konserwowe - 8 sztuk
- fasola czerwona z puszki - 1 opakowanie
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- ciecierzycy z puszki - 1 opakowanie
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- nachos - 1 opakowanie
- kolendra świeża - 1 pęczek
- ser cheddar - 100 gramów
- syrop klonowy - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso kurczaka pokrój w kostkę 1x1 cm, następnie zamarynuj mieszając w misce z oliwą oraz przyprawą do Gyrosa i kminem. Całość wymieszaj i odstaw na 15 minut. Po tym czasie mięso usmaż na rozgrzanej patelni i odstaw do ostygnięcia.
2. Przygotuj sos do sałatki: w misce połącz majonez, ketchup oraz połowę drobno pokrojonej kolendry. Aby zaostrzyć smak sosu dodaj kilka kropel sosu Tabasco. Ciecierzycę odcedź i osusz, wymieszaj z syropem klonowym i rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem. Wstaw do nagrzanego do 190 st. C piekarnika i piecz przez 8-10 minut.
3. Fasolę oraz kukurydzę odcedź, ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Ogórki i cebulę pokrój w drobną kostkę, kapustę w nieco większe kawałki.
4. W przezroczystej misce, na dnie ułóż mięso. Pokryj 1/3 przygotowanego sosu. Następnie wyłóż kolejno: warstwę cebuli, kukurydzę, fasolę, ogórki oraz ser. Wyłóż kolejną warstwę sosu, a następnie rozłóż pokrojoną kapustę.
5. Posmaruj pozostałym sosem, posyp kolendrą i upieczoną ciecierzycą. Wierzch sałatki udekoruj Nachosami i podawaj.

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