





przepisy.pl

Sałatka gyros z kurczaka



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 łyżka
- sałata lollo bianco - 0.5 sztuk
- sałata radicchio - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 1 łyżka
- jogurt - 1 łyżka
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pierś z kurczaka w paski i oprósź Przyprawą do gyrosa Knorr. Wstaw do lodówki na 30 minut.
2. Sałaty dokładnie umyj, osusz i porwij na mniejsze liście. Pokrój cebulę w cienkie plastry, a pomidory w małe cząstki. Czerwoną paprykę pokrój w kostkę.
3. Wymieszaj sos sałatkowy Knorr z wodą, a następnie połącz z jogurtem i majonezem.
4. Pierś z kurczaka usmaż na rozgrzanej patelni na złoty kolor i lekko przestudź.
5. Sałatę, pomidory, paprykę, cebulę i usmażoną pierś z kurczaka delikatnie wymieszaj i polej sosem.

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