



przepisy.pl

Salatka z gyrosem - najlepsza i najprostsza

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka podwójne - 1 sztuka
- ser feta - 1 opakowanie
- pomidor - 3 sztuki
- śmietana 12% - 0.5 opakowań
- majonez - 5 łyżek
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- bazylia - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 0.5 opakowań

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój na kawałki ok 1x1 cm, następnie usmaż kurczaka na złoty kolor, na pół minuty przed końcem smażenia posyp i dokładnie obtocz każdą część przyprawą do gyrosa. Pozostaw do ostudzenia.
2. Przygotuj miskę przezroczystą żeby było widać warstwy sałatki. Pomidory obierz ze skórki i również je pokrój w kostkę. Ułóż na dnie miski. Następnie pokrój ser feta w kostkę i ułóż na pomidorach. Na serze połóż wystudzone kawałki piersi z kurczaka.
3. Sos: wymieszaj podaną ilość majonezu i śmietany z przeciśniętymi ząbkami czosnku i pieprzem. Pamiętaj, aby nie solić sosu, ponieważ ser feta jest sam w sobie bardzo słony.
4. Warstwy sałatki ostrożnie zalej sosem tak, aby była równo przykryta. Na wierzchu posyp szczyptą suszonej bazylii.
5. Smacznego!

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