



Sałatka z gyrosem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- główka sałaty lodowej - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżki
- średnia czerwona cebula - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- piersi z kurczaka - 300 gramów
- jogurt naturalny - 100 gramów
- tortilla do podania

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj sałatę, pokrój ją na duże kawałki i włóż do miski. Pokrój paprykę, cebulę oraz pomidora w bardzo cienkie paski i połóż na sałacie.
2. Pokrój piersi z kurczaka w plastry. Posyp Przyprawą do gyrosa Knorr i pozostaw na około 10 minut w chłodnym miejscu.
3. Wymieszaj jogurt z majonezem i sosem sałatkowym Knorr.
4. Grilluj mięso do momentu, gdy stanie się miękkie.
5. Gotowe mięso ułóż na sałacie. Podawaj z sosem czosnkowym i podgrzaną na grillu tortillą.

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