



Tekst i zdjęcie: **Onny** - Kuchcik (128)

## Saladka "Gyros"

Saladka smaczna i prosta w przygotowaniu.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

na grilla

### Składniki:

- koperek, 1 szt.
- czosnek, 0 szt.
- jogurt naturalny, 1 szt.
- majonez, 1 szt.
- keczup, 1 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- ogórek konserwowy, 4 szt.
- czerwona cebula, 2 szt.
- przyprawa do gyrosa, 1 szt.
- kapusta pekińska , 1 szt.
- filet z kurczaka, 2 szt.

### Sposób przygotowania:

Piersi kurczaka pokroić w niedużą kostkę , obtoczyć w przyprawie gyros i odstawić do lodówki na godzinę. Następnie usmażyć na oliwie. Kapustę drobno posiekać , cebulkę i ogórki pokroić w kostkę. W dużej salaterce układać kolejno :połowę poszatowanej kapusty usmażone piersi z kurczakacebulęó górki konserwowe odsączoną kukurydzą warstwę ketchu puodsączoną i opłukaną fasolkę warstwę majonezu resztę kapusty Wstawić do lodówki na godzinę. Przed podaniem polać sosem : jogurt rozmieszać z majonezem , dodać przeciśnięty przez prasę czosnek , posiekany drobno koperek i doprawić solą i pieprzem.

