



Tekst i zdjęcie: **Poduszkowiec** - Kuchcik (90)

Sałatka GYROS

prosta sałatka, smaczna i dlatego zawsze znika z talerzy.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Kolacja

Liczba porcji: więcej

na grilla

na Wielkanoc

Składniki:

- papryka czerwona, 1 szt.
- kapusta pekińska , 1 szt.
- ogórek konserwowy, 7 szt.
- cebula, 1 szt.
- groszek w puszcze, 1 szt.
- fasola czerwona w puszcze, 1 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- keczup, 1 szt.
- majonez, 1 szt.
- przyprawa do gyrosa, 1 szt.
- filet z kurczaka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Podsmażyć na tłuszczu pokrojony w kostkę filet z kurczaka. Kiedy mięsko się zrumieni, dodać pół opakowania przyprawy Gyros (np. Kamis) i wymieszać. Ostudzone mięsko rozłożyć na dnie naczynia bądź miski, przykryć drobno posiekaną cebulką, na całości rozprowadzić majonez (np. kętrzyński, nie jest mdły, słodki, ale ostry) i dodać trochę ketchupu. Na to rozkładamy warstwę drobno pokrojonych ogórków, a następnie przepłukaną i odsączoną fasolkę, znowu na całość rozprowadzamy majonez i trochę ketchupu, można posypać odrobiną przyprawy Gyros. Następnie rozkładamy warstwę groszku zielonego, a na groszek kukurydżę, powtarzamy czynność rozprowadzenia majonezu i ketchupu, na wierzch sałatki układamy drobno pokrojoną kapustkę pekińską i dekorujemy kawałkami czerwonej papryki, kukurydzą, groszkiem...

