

Sałatka gyros

Popularna sałatka w mojej wersji...

Składniki:

(na ok. 6 porcji)

- 2 filety z kurczaka
- 1 puszka kukurydzy
- 6 ogórków konserwowych
- 1 duży pomidor
- 1 cebula
- 1 żółta papryka
- 8 liści kapusty pekińskiej
- 6 łyżek ketchupu
- 4 łyżki majonezu
- 2 łyżki naturalnego serka homogenizowanego
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 1 łyżka musztardy
- przyprawa gyros, sól czosnkowa, pieprz kolorowy, pieprz cayenne (wedle uznania)
- 1 łyżka oleju



Wykonanie:

Filety opłukać, obrać i pokroić w kostkę. Następnie wymieszać z przyprawą gyros, pieprzem cayenne i odrobiną soli. Odstawić na ok. 15 minut. Smażyć na rozgrzanym oleju ok. 10 minut, aż mięso będzie ładnie przypieczone.

Paprykę, cebulę, pomidora i ogórki pokroić w kostkę.

W salaterce ułożyć upieczone i wystudzone mięso i polać ketchupem. Następnie układać po kolei: odsączoną z zalewy kukurydzę, ogórki, pomidora, cebulę i paprykę.

Przygotować sos: majonez wymieszać z serkiem homogenizowanym, jogurtem i musztardą. Doprawić solą czosnkową i pieprzem kolorowym. Polać sałatkę.

Kapustę pekińską poszatkować drobno i ułożyć na wierzchu sałatki.