

Sałatka gyros

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 5-6 osób

Czas gotowania: 15 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. 500 g filetu z piersi kurczaka pokroić w małą kostkę. Mięso przełożyć do miski, wsypać do niego 10 g przyprawy gyros. Dłonią wymieszać mięso z przyprawą, odłożyć je na 15 minut.
2. Do naczynia miksującego wlać 800 g wody. Założyć naczynie do gotowania na parze. Przygotowane wcześniej mięso przełożyć do naczynia do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.
3. Kawałki mięsa z piersi kurczaka ugotować na parze. Opcja na parze, czas 15 minut.
4. Po tym czasie naczynie do gotowania na parze zdjąć z naczynia miksującego. Mięso przestudzić. Z naczynia miksującego wylać wodę.
5. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 60 g cebuli. Założyć pokrywkę z zamkniętą zaślepką, cebulę drobno posiekać. Czas 7 sekund, prędkość 5.
6. Zdjąć pokrywkę, wyjąć nóż, cebulę przesypać do miseczki.
7. 200 g ogórków konserwowych pokroić w drobną kostkę.
8. 150 g kapusty pekińskiej drobno poszatковать.
9. 130 g majonezu i 80 g ketchupu wymieszać razem tworząc sos ketchupowo-majonezowy.
10. Na dnie szklanej miski do sałatki równomiernie wyłożyć ostudzone mięso, na to wysmarować połowę sosu ketchupowo- majonezowego.

-
11. Kolejną warstwą będą pokrojone wcześniej ogórki konserwowe, na to wysypać posiekaną cebulę. Na wierzch posmarować równomiernie pozostały sos ketchupowo- majonezowy.
 12. Na sos wysypać 200 g kukurydzy konserwowej odsączonej z zalewy. Na samym końcu na całość wyłożyć poszatowaną wcześniej kapustę pekińską.
 12. Sałatkę przechowywać w lodówce.