

Donner kebab

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- červená cibule 2 ks
- bílý jogurt 100 ml
- bílé zelí 400 g
- ovčí sýr 40 g
- tuk na pečení 3 lžíce
- Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem 1 balíček
- chléb pita 4 ks
- majonéza 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na tenké nudličky. Přidejte směs na maso ze sáčku Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem a dejte na 20 minut odležet. Mezitím pokrájejte cibuli na nudličky a nastrouhejte sýr.

Maso a cibuli opečte na hodně rozehřátém tuku, dokud nezčervená, ale jen tak dlouho, aby maso bylo stále šťavnaté.

Připravte česnekovou omáčku podle receptu na sáčku Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem .

Teplou placku pita bohatě potřete omáčkou, naplňte teplým masem a nakrájeným syrovým bílým

zelím. Posypejte strouhaným sýrem a ihned podávejte.