

Tradiční kebab

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 3 ks
- bílá cibule 1 ks
- majonéza 2 lžíce
- sušené chilli 1 lžíce
- červené zelí 1 sklenice
- kečup 4 lžíce
- tortilla 4 ks
- Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem 1 balíček
- rajče 1 ks
- bílý jogurt 2 lžíce
- Rama Culinesse 50 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Obsah užší části balení Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem rozmíchejte s kečupem, majonézou a jogurtem. Pokud si přejete gyros ostřejší, přidejte ještě dle chuti chilli.

Obsah širší části balení Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem rozmíchejte se 3 lžícemi margarínu. Kuřecí prsa opláchněte a nakrájejte na tenké nudličky, pak je potřete připravenou marinádou a na několik minut uložte do ledničky.

Rajčata nakrájejte na plátky (které ještě přepulte), cibuli na nudličky. Ve větší misce smíchejte oba

druhy zelí s cibulí a přidejte připravenou omáčku. Vše důkladně promíchejte. Na rozehrátém tuku pak upečte marinované kuřecí maso.

Na stůl si rozložte placky tortilly - na každý položte zelí smíchané s omáčkou, opečené kuře a na plátky nakrájená rajčata. Oba okraje placky přeložte dovnitř avšak pak zarolujte. Dbejte na to, aby konce ruličky byly zavinuty dovnitř. Jen tak se obsah tortill nedostane ven.

Takto připravené gyrosy položte na plech vyložený papírem na pečení a zapečte 5-8 minut v troubě rozehráté na 180 °C. Ještě lepší efekt získáte, když tyto tortilly zapečete na elektrickém grilu.