

Kuřecí gyros

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 500 g
- Gyros koření 1 lžička
- grilovací koření 2 lžička
- olej 1 ks
- čínské zelí 1 ks
- nastrouhaná mrkev 2 ks
- okurka 1 ks
- cibule 1 ks
- menší pórek 1 ks
- tatarská omáčka 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky nebo na kostky. Dáme je do misky, zasypeme kořením a zalijeme trochou oleje. Promícháme a dáme odležet asi na 2 hodiny do chladu.

Pak nalijeme trochu oleje na pánev a zprudka maso asi 10–15 minut opékáme. Mezitím si nakrájíme zeleninu na talíře. Pak přidáme maso a lžící tatarské omáčky. Podáváme s pečivem.