

Kuřecí gyros

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 600 g
- Cibule 1 ks
- Petrželka 1 hrst
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Oregáno 1 lžíce
- Kmín mletý 0.5 lžička
- Černý pepř mletý 2 lžička
- Rozmarýn 1 špetka
- Bazalka 1 špetka
- Sladká paprika 1 lžička
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Z cibule, petrželky, olivového oleje, česneku, citronové šťávy, sladké papriky, oregána, soli, kmínu, pepře, bazalky a sladké papriky vytvoříme marinádu, kterou ponorným mixérem rozmixujeme. Do této marinády vložíme kuřecí maso nakrájené na nudličky a necháme nejlépe 24 hodin nebo alespoň přes noc marinovat. Poté z marinády vyjmeme a kousky ogrilujeme.

K masu je ideální salát Tzatziky s hranolkami nebo pita chlebem.