

Gyros ve smetanové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí prsa 750 g
- Tekutá marináda Gyros 0.5 balíček
- Smetana na vaření 190 g
- Pórek - bílá část 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso nakrájíme na širší proužky, promícháme s polovinou tekuté marinády a necháme uležet v chladu 24 hodin. Do pánve dáme pár kapek oleje, na něm opečeme dozlatova rozpůlené stroužky česneku a pak je vyndáme. Vložíme nejemno nakrájený pórek, nasekanou hrst petrželové nati, lehce orestujeme a přidáme kuřecí maso naložené v marinádě. Maso zprudka opečeme, podlijeme smetanou, lehce provaříme, až omáčka zhoustne. Podáváme s těstovinami nebo rýží.