

Sałatka Gyros



Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- fix - 1 opakowanie
- karkówka - 400 g
- cebula - 2 szt
- tortilla - 4 placki (ewentualnie opakowanie nachos)
- papryka - 1 szt
- papryka - 1 szt
- pomidor - 2 szt
- sałata - 100 gramów
- majonez - 80 ml
- ketchup - 80 g
- olej - 150 ml

Opis przygotowania:

Karkówkę pokrój w paski i przełóż do naczynia. Do mięsa dodaj jajko oraz Fix Gyros z paprykowo-ziółowym Knorr. Dokładnie wymieszaj składniki dodając trzy łyżki mąki ziemniaczanej. Odmaż mięso na patelni, a następnie przełóż do miski, aby wystygło. Nie wylewaj tłuszczu z patelni. Pokrój tortille w grube paski i podsmaż na złoty kolor na tym samym tłuszczu, na którym smażyło się mięso. Przełóż je na papierowy ręcznik, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Cebulę i papryki posmaruj lekko tłuszczem, a następnie wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piecz około 10-15 minut, do momentu kiedy warzywa zmiękną. Paprykę przełóż do miski i nakryj folią. Upieczoną paprykę zawinięta w folię paruje, powodując, że skórka łatwiej odchodzi. Po kilku minutach zdejmij z niej skórkę i pokrój w grube paski. Cebulę i sałatę pokrój w paski. Z dresingu dołączonego do Fixu Knorr przygotuj sos łącząc go z majonezem i ketchupem. Na dnie dużej miski ułóż pokrojoną sałatę, nałóż na nią część sosu, a następnie mięso i kolejną warstwę sałaty. Na wierzch wyłóż upieczone warzywa, posmaruj całość pozostałym sosem i nakryj podsmażonymi plackami tortilli.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!