

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

ZAPIEKANKĘ GYROS Z RYŻEM

Składniki:

- podwójny filet z kurczaka
- 200g ryżu
- 1 cebula
- 5 ogórków konserwowych
- papryka czerwona
- 1 puszka kukurydzy
- 300g sera żółtego
- przyprawa gyros
- 4 łyżki ketchupu
- 4 łyżki majonezu

Sposób przygotowania:

1. Ryż gotujemy wg przepisu na opakowaniu.
2. Filet z kurczaka myjemy, kroimy w większą kostkę, posypujemy przyprawą gyros i wstawiamy do lodówki na pół godziny.
3. Na patelni podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę, a następnie dodajemy pokrojonego kurczaka. Smażymy kilka minut.
4. W miseczce mieszamy ketchup z majonezem.
5. Na blaszkę wsypujemy ryż oraz podsmażonego kurczaka. Mieszamy i zalewamy połową przygotowanego sosu, rozsmarowujemy. Ser ścieramy na tarce. Posypujemy 100g sera, następnie dodajemy wymieszaną kukurydzę wraz z pokrojonymi w kostkę ogórkami oraz papryką.
6. Zalewamy pozostałą częścią sosu, rozsmarowujemy.
7. Na koniec posypujemy pozostałym serem.
8. Pieczemy 20-25 minut w piekarniku do 170 stopni.

SMACZNEGO!!!