

Zapiekanka gyros

data aktualizacji: 2021.05.01 autor: Redakcja



Składniki:

- 400 g filetu kurczaka
- 2 łyżki przyprawy gyros
- 5 - 6 ziemniaków
- 1 czerwona papryka
- 1 czerwona cebula
- 1 mniejsza cukinia
- 1 mała puszka kukurydzy
- 200 g tartego sera mozzarella, cheddar
- po 1/2 szklanki majonezu i ketchupu
- dowolna zielenina do posypania
- oliwa lub olej

Przygotowanie:

Filety kurczaka pokroić w kostkę i obtoczyć w przyprawie, odłożyć.

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i pokroić na plastry. Można wykorzystać ziemniaki wcześniej ugotowane, można je dodatkowo odświeżyć poprzez podsmażenie.

Paprykę pokroić w kosteczkę. Cebulę na ćwiartki, następnie na paseczki. Cukinię pokroić na plasterki lub półplasterki. Kukurydzę odcedzić. Wymieszać składniki sosu: majonez z ketchupem.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Niedużą blaszkę lub formę do pieczenia posmarować łyżką oliwy i wyłożyć na dno ziemniaki (świeżo ugotowane lub podsmażone). Doprawić solą, posmarować 1/3 sosu i posypać 1/3 sera.

Na dużej patelni na 2 łyżkach oliwy obsmażyć kurczaka, pod koniec dodać posiekaną cebulę i jeszcze chwilę razem smażyć. Wyłożyć do formy. Polać 1/3 sosu i posypać 1/3 sera. Posypać papryką, następnie kukurydzą a na koniec ułożyć cukinię. Warzywa doprawić solą, rozprowadzić resztę sosu i posypać resztą sera.

Piec przez 30 minut bez przykrycia. Posypać zieleniną.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38507-zapiekanka-gyros>