

Kuřecí nudličky gyros

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuřecí maso (z kterékoli části kuřete), koření gyros, slunečnicový olej

Na thajskou omáčku: 1 kelímek kysané smetany, 3 stroužky česneku, 150 g ananasového kompotu, 1 lžíce kečupu, chilli paprička nebo tabasco, 1 lžíce pikantní hořčice

Postup

Postup přípravy: Omyté kuřecí maso nakrájíme na tenké nudličky. Vložíme do misky, zalijeme lžící oleje, promícháme. Posypeme cca lžící koření gyros a promícháme, až koření obalí maso. Necháme marinovat v uzavřené nádobě nejlépe přes noc. Na rozpáleném oleji opečeme do červena. Podáváme s karí rýží a thajskou omáčkou.

Thajská omáčka: kysanou smetanu smícháme s ananasovým pyré (rozmixovaný kompot), přidáme prolisovaný česnek, kečup, chilli nebo tabasco a pikantní hořčici dle chuti. Vše smícháme a necháme odležet v lednici. V případě potřeby zředíme šťávou z kompotu.

Je vhodná pro všechny druhy pečeného a grilovaného masa. Je velmi pikantní.