

Gyrosové závitky s cuketou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsní řízky

1 mladá cuketa

4 malé mrkvičky

sůl

mletý pepř

koření gyros

olej

Postup

Omyté a osušené řízky z obou stran naklepeme. Cuketu nakrájíme na tenké plátky, osolíme a necháme vypotit. Každý řízek z obou stran osolíme, opepříme a posypeme gyrosovým kořením. Na maso položíme osušený plátek cukety, mrkvičku, stočíme do roládky a upevníme párátky nebo jehlami. Zprudka opečeme ze všech stran na rozpáleném oleji, pak trochu podlijeme vodou a dodusíme doměkka. Podáváme s rýží nebo bramborami a zeleninovým salátem.