



Kebab box

Potrebujeme:

kuracie mäso
cibuľka
olej
čierne mleté korenie
soľ
gyros korenie
oregáno
zelenina podľa vlastnej chuti
biely jogurt
cesnak
citrón
sušená bazalka
1 kg zemiaky



Postup:

Rúru si rozohrejeme na 190 stupňov. Cibuľku si nakrájame na malé kúsky. Súčasne si nakrájame aj zemiaky na hranolky. Nakrájané hranolky dáme do pekáčika. Polejeme olejom, posypeme korením, soľou, mletou červenou paprikou. Prihodíme vetvičku rozmarína. Takto prichystané zemiaky dáme piecť na cca 30 – 35 minút (zemiaky je potrebné kontrolovať). Do hrnca dáme trošku oleja. Počkáme kým sa rozohreje a pridáme cibuľku. Upražíme ju do zlatista. Mäso nakrájame na tenké malé kúsky a dáme do misky. Pridáme všetky koreniny, kečup a osolíme podľa chuti. Dobre premiešame a pridáme na panvicu k cibuľke. Opečieme. Zeleninu si umyjeme a pokrájame na malé kúsky. Z jogurtu, cesnaku a bazalky si pripravíme dressing. Dochutíme ho soľou, korením a troškou citróna. Pokrm podávame nasledovne: na spodok nádoby si dáme hranolky, na to poukladáme zeleninu, potom mäsko a nakoniec to ochutíme dressingom.