

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Συνταγή: Μάριος Παρασκευά

ΥΛΙΚΑ:

- 2-3 ντομάτες
- 3-4 αγγουράκια
- 1 κρεμμύδι
- ένα κουτί έτοιμο κατεψυγμένο γύρο κοτόπουλο
- 20 γρ. ελαιόλαδο
- ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
- 250 γρ. γιαούρτι
- ξύδι
- σκόρδο
- αλάτι
- πίττες για σουβλάκια
- ένα κουτί πατάτες, καθαρισμένες, κομμένες και προτηγανισμένες



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ – ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Βάζουμε σε ένα ρηχό ταψί χαρτί φούρνου και απλώνουμε τον γύρο σε όλη την επιφάνεια.
- Ψήνουμε στο γκριλ σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.



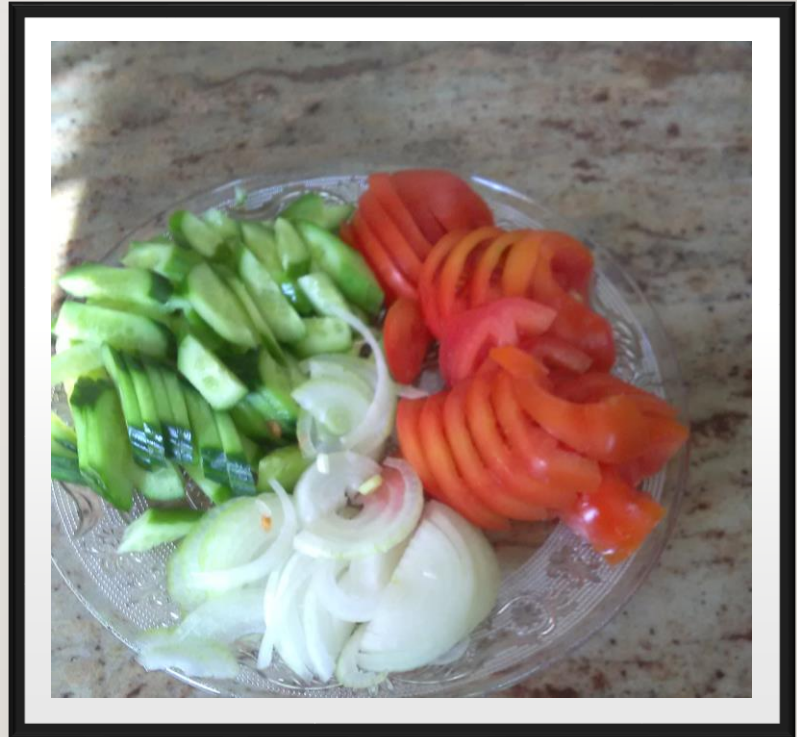
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ – ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Καθώς ψήνεται ο γύρος, ρίχνουμε τις πατάτες σε καυτό ηλιέλαιο για να τηγανιστούν.
- Όταν ψηθούν τις μεταφέρουμε σε απορροφητικό χαρτί.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ – ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Κόβουμε τα λαχανικά μας σε λεπτές φέτες για να είναι έτοιμα για το σερβίρισμα.
- Ζεσταίνουμε τις πίτες.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ – ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ετοιμάζουμε το τζατζίκι:

- Περνάμε από τον τρίφτη ένα αγγουράκι και το ενώνουμε με το γιαούρτι.
- Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, σκόρδο σκόνη, αλάτι, ξύδι και ανακατεύουμε καλά μέχρι το μείγμα να γίνει μια λεία κρέμα.





ΕΙΜΑΣΤΕ ΕΤΟΙΜΟΙ ΓΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ!
