# Klasszikus 30 perces házi gyros

## Hozzávalók

- 400 g csirkemell
- 4 pita
- 1 tasak MAGGI Gyros alap
- 1 ek olívaolaj
- 10 db koktélparadicsom
- 1 db vöröshagyma
- 1 kígyóuborka
- 1 csipet petrezselyem
- 5 levél menta
- 1 tk citromlé
- 1 csipet feketebors
- 0.25 csomag sült krumpli

## Elkészítés

1. Vágjunk 400 g csirkemellet vagy combot vékony csíkokra. Tegyük át egy tálba, és adjuk hozzá az egy tasak Maggi Gyros alap tartalmát és az 1 evőkanál olívaolajat. Keverjük alaposan össze és rendezzük el a húst az airfryer kosarában vagy egy sütőlapon.

2. 190°C-on süssük 12-15 percig, amíg aranybarna és szaftos nem lesz. Félúton keverjük meg.

3. Vágjuk félbe a paradicsomokat és szeleteljük vékonyra a vöröshagymát. Az uborkát vágjuk félhold alakú csíkokra és tegyük a zöldségeket egy tálba. Adjuk hozzá a megpirított hagymát, az apróra vágott petrezselymet és a mentát. Locsoljuk meg olívaolajjal és citromlével, sózzuk és borsozzuk, majd óvatosan keverjük össze.

4. Készítsük elő a sült krumplit a csomagoláson található utasítások szerint és melegítsük az airfryerben körülbelül 2 percig, hogy megpuhuljon.

5. A pitát félbetéphetjük, hogy kialakítsunk egy üreget, vagy ha vékonyat használunk, tekerjük fel, mint egy tortillát. Helyezzük a csirkét a közepére, adjuk hozzá a salátát és egy tetszés szerint kiválasztott szószt. A sült krumplit hozzáadhatjuk vagy köretként is tálalhatjuk és opcionálisan megszórhatjuk morzsolt feta sajttal.

### Tápérték adatok

| | |
|---|---|
| Szénhidrát | 44.6 g |
| Energia | 474.98 kcal |
| Zsír | 25.58 g |
| Fehérje | 19.69 g |
| Telített zsírok | 4.81 g |

36 Perc

4