

# Salatka kebab z ryżem na ciepło

**Czas wykonania:** 30 min **Ilość porcji:** 6

## Składniki:

- 300 g ryżu (3 woreczki)
- 600 g fileta z kurczaka
- 5 dużych ogórków konserwowych
- 2 cebule
- puszka kukurydzy
- sałata pekińska
- 6 – 7 łyżek majonezu
- 6 – 7 łyżek ketchupu
- 2 łyżki oleju
- przyprawa gyros
- pieprz



## Przygotowanie:

Kurczaka pokroić na małe kawałki i usmażyć na oleju posypując 2 łyżkami przyprawy gyros.

Ugotować ryż.

Pokroić drobno sałatę, cebulę i ogórka. Wymieszać wszystkie składniki w dużej misce lub garnku, dodając odcedzoną kukurydzę.

Upieczonego kurczaka przełożyć do sałaty i wymieszać, dodając majonez i ketchup. Doprawić pieprzem wedle uznania.

Na talerz najpierw wyłożyć gorący ryż, a na niego sałatę.