

Gyrossuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Gyrosfleisch, 3 Becher Sahne, 2 Packungen Zwiebelsuppe, 2 grüne Paprika, 1 Dose Mais, 0,5 Glas Zigeunersoße, 0,5 Glas Chilisoße.

Die Vorbereitungen:

Das Gyros in Öl braten, mit der Sahne aufgießen und über Nacht stehen lassen.

Die Zubereitung:

Zwiebelsuppe kochen, kleingeschnittene Paprika und Mais zugeben. Das Sahne-Gyros-Gemisch unterrühren und mit Zigeunersoße und Chilisoße abschmecken.