



ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Zutaten: (für 6 Personen)

500 g Gyrosfleisch

½ l Sahne

1 Becher Zwiebelsuppe

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

400 ml Zigeunersoße

¼ Fl. Chilisoße

½ Fl. Wasser

1 Dose Mais

Zubereitung:

Fleisch anbraten, Sahne hinzufügen und über die Nacht in den Kühlschrank stellen. Zwiebelsuppe nach Anleitung zubereiten, die gewürfelten Paprika mitkochen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles zum Gyros-Sahne-Gemisch geben und aufkochen.



Leckereien
Der Kochfrauen

MFL Bad Laer

.... Jetzt seid ihr an der Reihe

WIR SIND DIE KOCHFRAUEN
DER MFL BAD LAER
KOCHEN GERN FÜR EUCH
DAS IST DOCH WIRKLICH WAHR...

