

## Γύρος κοτόπουλο

### Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλο
- **18g Καρύκευμα Ακρόπολη (Κωδ. 42882)**
- **80g Σάλτσα Τυριών (Κωδ. 55735)**
- **50g Πέστο Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- 100g τυρί κρέμα
- 1 ξερό κρεμμύδι
- 1 τομάτα
- 20-30ml ελαιόλαδο
- Πίτες για σουβλάκια

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λωρίδες (σαν γύρο). Ρίχνουμε το κρέας σε μία μπασίνα και καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Ακρόπολη.
2. Ετοιμάζουμε τη συνοδευτική σάλτσα αναμειγνύοντας την κρέμα τυριού, το Πέστο Λιαστής Τομάτας και τη Σάλτσα Τυριών.
3. Απλώνουμε σε κάθε πίτα μία κουταλιά από τη σάλτσα μας και από πάνω ανάλογη ποσότητα κοτόπουλου.
4. Τελειώνουμε το παρασκεύασμα προσθέτοντας λεπτοκομμένο κρεμμύδι, τομάτα σε φέτες ή κυβάκια και λίγο ελαιόλαδο.
5. Τοποθετούμε σε δισκάκι στη βιτρίνα.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά περίπου.