

## Domowy kebab



**ELKA72**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	1 szt
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>Sałatka:</b>	
<b>kapusta pekińska</b>	1 szt
<b>pomidor</b>	2 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>sos</b>	
<b>majonez</b>	300 g
<b>ketchup</b>	100 g
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>przyprawa kebab- gyros Prymat</b>	2 łyżki
<b>pita</b>	1 szt
<b>ogórek</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Gotową bułkę do kebabu kroimy na trójkąty, każdy nacinamy i wkładamy na kilka minut do gorącego piekarnika.  
Filet z kurczaka kroimy w paseczki, oprószamy przyprawą do gyrosa, smażymy na oleju.
- KROK 2 Z kapusty, ogórka, pomidora i cebuli robimy sałatkę. Solimy i mieszamy.

KROK 3 Z majonezu, ketchupu i czosnku robimy sos.

KROK 4 Gorącą bułkę napęlniamy na przemian mięsem i sałatką, polewamy sosem.