

Kebab z kurczaka w picie - moja wersja



OILLIWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 sztuka
olej do smażenia	
przyprawa do gyrosa	
kapusta pekińska	3 liście
pomidor	1
cebula	1
majonez tradycyjny	2 łyżki
sól do smaku	
pita	6 sztuk
czarne oliwki bez pestek	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pierś z kurczaka myjemy, oczyszczamy z błon i kroimy w niezbyt duże kawałki.
- KROK 2** Podsmażamy kurczaka na oleju z przyprawą do gyrosa. Dosalamy do smaku. Stopień pikantności należy dobrać pod siebie próbując mięsa podsmażeniu. Mój mąż lubi bardzo pikantne danie, więc ja sypię dużo przypraw.
- KROK 3** Kapustę pekińską, pomidora, cebulkę i oliwki siekam i łączę z majonezem. Dosalam lekko do smaku. Skład sałatki można bez problemu modyfikować. Polecam zielony ogórek czy kukurydzę.

KROK 4

Mięso z surówką podaję w podgrzanym chlebkę pita. Przepis na takie chlebki można znaleźć w moich przepisach „krok po kroku”. Jest to danie bardzo proste ale i lubiane przez chyba wszystkich. Zwłaszcza dzieci, najwięksi miłośnicy kuchni „fastfoodowej” się skuszą. Smacznego!