

Domowy Kebab



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 kg
ogórki konserwowe	1 słoik
kapusta pekińska	1 szt
majonez	1 słoiczek
keczup	
marynata staropolska pikantna	2 szt
cebula biała	po2 szt
cebula czerwona	po2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kroimy w kostkę, wkładamy do marynaty, zostawiamy na noc. Cebulę kroimy w piórka, kapustę siekamy, solimy. Ogórki kroimy w półplasterki, paprykę w plastry. Mieszmą warzywa z keczupem i majonezem. Filet z kurczaka smażymy na marynacie, aż odparuje. Mieszmą z warzywami. Podajemy w bułce.