

Coś jak Shoarma



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1,5 szt
curry	1 torebka
filet z kurczaka	70 dag
imbir	2 łyżki
masło	2 łyżki
olej	2 łyżki
papryka czerwona	1 szt
pieczarki	20 dag
pieprz czarny	
sól	
ocet balsamiczny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w paski, obsypać przyprawami, curry posypać tak by było go sporo, połać octem balsamicznym. Odstawić na około pół godzinki by mięso przeszło mieszanką przypraw.

Cebulę pokroić w piórka, paprykę w paski, pieczarki w cienkie plasterki, wszystko obsmażyć na dwóch łyżkach masła do odparowania wody.

Mięso obsmażyć na oleju, gdy już będzie dobre dorzucić do niego podsmażone warzywa, razem poddusić jeszcze ok. 5-6 minut, przyprawić solą i pieprzem - jedzenie gotowe.

Podawać z ryżem, pieczonymi ziemniakami lub frytkami.