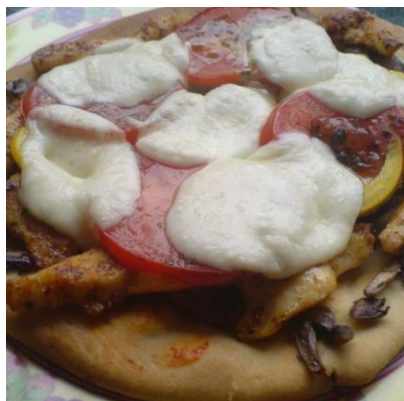


Kurczak na chleбку naan zapiekany.



MANIA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Oiers z kurczaka	1 duza
żółta papryka	½ szt
pomidor	1 szt
ser mozzarella1	1 szt
ser żółty starty na tarce	2 - 3 łyżki
przyprawa gyros	2-3 łyżki
sos pomidorowy lub keczup	2-3 łyżki
pieczarki	10 szt
bazyli	1 szt
oliwa	1 łyżka
chleb naan	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka umyc i pokroic w paski, doprawic przyprawa do gyrosa i usmazyc na złoty kolor na łyżce oleju. Pieczarki oczyścić i pokroic w plasterki ,przełożyć na patelnię z odrobina oleju i smażyć do odparowania soku lekko posolic .Paprykę umyc pokroic w paseczki, pomidora umytego w plastry , mozzarelle również w plastry. Pomidora posypać kosteczką bazyliową .Chlebki naan posmarować sosem pomidorowym lub keczupem ,na chlebki wyłożyć równomiernie podsmażone pieczarki, na pieczarki podsmażonego kurczaka, paprykę ,następnie posypać startym żółtym serem .Na ser żółty położyć plasterki pomidora i ser mozzarella.Zapiekac w piekarniku do rozpuszczenia serów .Podawać z ulubionymi sosami. Smacznego.