

Kurczak a\la kebab z dipem jajeczno-krabowym



SMAKOSZ6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka kurczaka	2 sztuki
przyprawa do gyrosa	4 łyżki
paluszki krabowe	3 sztuki
jogurt naturalny	3 łyżki
Musztarda francuska Prymat	1 łyżeczka
jajko ugotowane na twardo	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka oprószyć przyprawą do gyrosa i pieprzem, odstawić na 2 godziny. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec ok. 1 godziny. Po upieczeniu i ostygnięciu obrać udka z mięsa i posiekać je a w cieniutkie paseczki. Dip przygotować wg przepisu nr 39 w mojej księdze. Paseczki kurczaka ułożyć na półmisku, obok ułożyć dip. Smacznego!