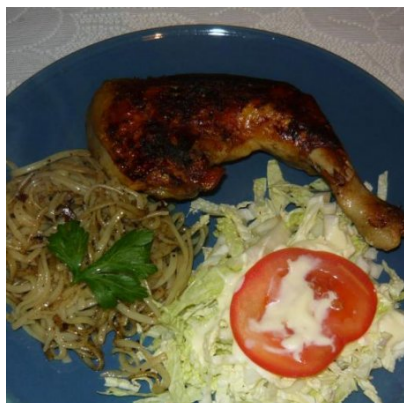


## Obiad Adama



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>udko z rosołu</b>	1 szt
<b>kapusta pekińska</b>	100 g
<b>majonez</b>	
<b>sól</b>	
<b>makaron nitki</b>	100 g
<b>Przyprawa kebab-gyros klasyczna Prymat</b>	
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	
<b>tłuszcz do smażenia</b>	
<b>pomidor do dekoracji plaster</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pekińską cienko poszatkować, posolić, wymieszać z majonezem. Udko posypać przyprawą do kurczaka i usmażyć na patelni na złoty kolor. Makaron ugotować we wrzącej i osolonej wodzie, odcedzić, wymieszać z odrobiną przyprawy, kebab-gyros. Makaron podsmażyć lekko na patelni. Na talerzu ułożyć udko, suróweczkę, i makaron. Przybrać plasterkiem pomidora.