

shoarma



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filket z kurczaka	2 szt
ser żółty	25 dag
pieczarki	30 dag
[papryka czerwona i żółta	2 szt
sól	
curry, pieprz	
szczypiorek	
olej	
cebula	2 szt
Papryka ostra mielona Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso myjemy,kroimy w drobna kostke,a nastepnie przekładamy do miski i zasypujemy przyprawami-przedewszkistkim curry i skrapiamy olejem.Wstawiamy do lodówki na pół godz.Pieczarki i cebule kroimy w plasterki ,a pozbawione nasion papryczki kroimy w paski.Ser scieramy na tartce.Pieczarki smazymy na oleju,gdy puszcza sok,dodajemy cebule i papryke doprawiamy sola i pieprzem i smazymy az warzywa sie zrumienia.Na drugiej patelni podsmażamy mieso,przekładamy do warzyw.Posypujemy serem i posiekany szczypiorkiem.Gdy ser sie roztopi,wykładamy shoarme na talerze