

Kebab z kurczaka



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 sztuka
kapusta pekińska	1 sztuka
pomidor	2 sztuki
ogórek	1 sztuka
majonez	2 łyżki
jogurt naturalny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy na drobne kawałki, zasypujemy przyprawą do kebabu, dodajemy trochę oliwy i mieszamy. Odstawiamy do lodówki min. na pół godziny.

Z majonezu, jogurtu, czosnku, soli, pieprzu, gałki i natki pietruszki robimy sos czosnkowy.

Pomidory i ogórki kroimy w grube plasterki. Kapustę pekińską drobno siekamy. Cebulę kroimy w piórka.

Kawałki kurczaka smażymy na patelni na rumiano.

Rozkrojone bułki podgrzewamy w piekarniku.

Do bułki wkładamy trochę kurczaka. Potem warzywa. Polewamy sosem czosnkowym i zamykamy bułkę.