

Kebab domowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Super smaczna potrawa

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- chleb turecki -
- pół kapusty pekińskiej -
- 2 pomidory -
- 1 marchewka -
- 1 ogórek -
- 2 piersi z kurczaka -
- przyprawa do gyrosa -
- pieprz, sól -
- sos czosnkowy -
- keczup -
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić na małe kawałki, włożyć na patelnię podsmażyć, gdy mięso będzie już dobre, dodać przyprawę do gyrosa, sól i pieprz. Odstawić z ognia. Chleb przekroić na pół wydrążyć środek chleba. Sałatę pokroić drobno, marchewkę zetrzeć na tarce o dużych otworach. Marchewkę wymieszać razem z kapustą. Ogórek i pomidory pokroić w plasterki. Do chleba na dno włożyć mięso później wszystkie warzywa. Połączyć sosem czosnkowym i keczupem.

