

KEBAB W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM:)

Autor: **koka333**Przepisów: **30** Ocena: **119**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- naleśniki
- jogurt naturalny, 1 DUŻY KUBEK
- majonez
- serek homogenizowany naturalny
- filet z kurczaka, 1 PODWÓJNY
- pomidor, 2
- ogórek zielony, 1 DŁUGI
- kapusta pekińska, 1
- przecier pomidorowy, 1 KARTONIK
- SÓL, PIEPRZ, PAPRYKA OSTRĄ, OREGANO, PRZPRAWA TZATZIKI, PRZYPRAWA KEBAB-GYROS LUB SAM GYROS

Sposób przygotowania:

- 1 PRZYGOTOWAĆ CIASTO NALEŚNIKOWE I USMAŻYĆ NALEŚNIKI NAJLEPIEJ JAK NAJWIĘKSZYCH ROZMIARÓW:)
- 2 PRZYGOTOWAĆ "SOS CZERWONY": PRZECIER POMIDOROWY DOPRAWIĆ DO SMAKU SOLĄ, PIEPRZEM, PAPRYKĄ OSTRĄ ORAZ OREGANO.
- 3 PRZYGOTOWAĆ "SOS BIAŁY": JOGURT NATURALNY, TROCHĘ SERKA NATURALNEGO, TROCHĘ MAJONEZU, PRZYPRAWA TZATZIKI (ILOŚĆ PRZYPRAWY UZALEŻNIONA OD TEGO, CZY KTOŚ LUBI OSTRO CZY ŁAGODNIEJ).
- 4 PRZYGOTOWAĆ FILETA Z KURCZAKA: MIĘSKO POKROIĆ NA PASECZKI I UDUSIĆ Z PRZYPRAWĄ KEBAB-GYROS LUB SAM GYROS.
- 5 POMIDORA I OGÓRKA POKROIĆ W PÓŁPLASTERKI, A PEKINKĘ POSZATKOWAĆ.
- 6 NALEŚNIKI SMAROWAĆ CZERWONYM SOSEM, POŁOŻYĆ PEKINKĘ, POMIDORA I OGÓRKA, NA TO UDUSZONE MIĘSKO POLAĆ BIAŁYM SOSEM. DOBRZE ZWINAĆ NALEŚNIK ŻEBY NIC NIE WYPŁYNYŁO I ZAPIEKAĆ W PIEKARNIKU, AŻ NALEŚNIK ZROBI SIĘ LECIUTKO CHRUPIĄCY:)
- 7 SMACZNEGO:)

Twoje notatki do przepisu: