

Przepis na domowy kebab



Autor: Naj

Przepisów: 1732 Ocena: 14717



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 podwójne filety z kurczaka
- 4 ząbki czosnku
- 2 małe kolorowe papryki (o podłużnych strąkach)
- 6 placków tacos
- 1 op. gotowej przyprawy do kebabu
- sól
- pieprz
- 4 -5 łyżek oleju do smażenia
- natka i chili do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso opłucz, osusz. Czosnek przeciśnij przez praskę. Posmaruj nim filety. Mięso potnij w paseczki. Oprósz je solą i pieprzem. Posyp przyprawą do kebabu. Wymieszaj. Wstaw na godzinę do lodówki.
- 2 Papryki oczyść, pokrój na kawałeczki. Na patelni rozgrzej olej. Partiami wkładaj zamarynowanego kurczaka. Smaż po 7-8 minut. Mięso i paprykę włóż do placków. Udekoruj natką oraz chili.
- 3 ?Zamiast placków tacos możesz użyć kajerek albo chlebka pita. Pieczywo rozkrój tak, aby powstała głęboka kieszeń, następnie podgrzej je w piekarniku i wypełnij mięsem.
- 4 ?Do kebabu możesz dołożyć ulubione dodatki: pokrojoną w plasterki cebulę, kawałeczki ogórka, pomidora oraz liście sałaty lub kapusty pekińskiej .

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: