

Kebab drobiowy

Autor: **nati56565**Przepisów: **12** Ocena: **157**

1-2 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna 1,5 szkl.
- Drożdże 10g
- Sól, cukier 1/2 łyżeczki
- woda 3/4 szkl.
- Kapusta pekińska 1/2
- Pomidor 1 szt.
- Ogórek świeży 1 szt.
- ogórek konserwowy 2 szt.
- cebula czerwona 1 szt.
- sos czosnkowy
- olej
- 2 filety z kurczaka
- przyprawa do kebaba

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże kruszymy do miseczki, zasypujemy cukrem i mieszamy z kilkoma łyżkami ciepłej wody, zostawiamy na 15 min. Mąkę łączymy z solą, wlewamy roztwór, resztę wody i 1 łyżkę oleju i wyrabiamy gładkie, elastyczne ciasto. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 1,5 h. Po upływie wymaganego czasu, ciasto odgazowujemy, dzielimy na 4 kulki i zostawiamy na 15 min. W tym czasie rozgrzewamy piekarnik razem z blachą do pieczenia (ważne żeby była nagrzana!) do temp 230 stopni. Kulki wałkujemy na placki grubości ok 4 mm. Gotowe wkładamy na rozgrzaną blachę na 3-5 min do uzyskania tzw. kieszonki. Ważne alby placków nie spiec za dużo bo będą się kruszyć przy przekrawaniu. Upieczone placki delikatnie przecinamy do uzyskania kieszonki widocznej na zdjęciu.
- 2 Mięso pokrojone w kostkę zasypujemy przyprawą i smażymy na rumiano na rozgrzanym oleju.
- 3 Kapustę szatkujemy, pomidory i ogórki kroimy w plasterki, cebulkę w piórka. Pity najpierw smarujemy sosem od środka na to wkładamy na zmianę kapustę, warzywa i mięso. Całość polewamy sosem.
- 4 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: