

# Kebab w chlebkach pita



Autor: **luna76**  
Przepisów: **112** Ocena: **2901**



5-6 os.



60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- 1 szklankę ciepłej wody
- mąka - tyle by zagnieść elastyczne ciasto
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 50 g drożdży
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1/2 szklanki oleju ryżowego
- Farsz: 500 g piersi z kurczaka
- sól
- pieprz
- przyprawa do kurczaka
- ostra mielona papryka
- 4 łyżki oleju ryżowego
- 1 czerwona papryka
- 1 biała cebula
- 1 czerwona cebula
- groszek konserwowy
- marchew konserwowa
- sałata lodowa
- Sos czosnkowy: 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 2 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę

## Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdży ciepłej wody, cukru i odrobiny mąki robię zaczyn, odstawiam by zaczął pracować, następnie dodaję olej i tyle mąki wymieszanej z solą by zagnieść elastyczne ciasto. Gotowe nakrywam ściereczką i odstawiam, aż podwoi swą objętość.



- 2 Ciasto wykładam na blat podsypany mąką, robię walek i kroję na sześć części, każdą lekko rozwałkowuję i układam na dużej blasze od piernika wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiam do wyrośnięcia. Piekarnik nagrzewam do 250°C i wstawiam chlebki na 5-7 min. Upieczone wyjmuję i przekładam na deseczkę.



- 3 Opłukaną i osuszoną pierś z kurczaka kroję w paski, przekładam do salaterki. Przyprawy mieszam z olejem, zalewam paski mięsa, mieszam i odstawiam by się nieco zamarynowało.





- 4 Paprykę kroję w kostkę, cebulę białą i czerwoną kroję w piórka, dodaję osączone z zalewy: groszek i marchew i wszystko mieszam ze sobą. Sałatę siekam i odstawiam.



- 5 Na gorącej patelni podsmażam mięso, aż będzie rumiane i mięciutkie.



- 6 Bułki kroję na połowy, ale nie do końca, tworząc kieszeń. Na spód bułki układam posiekaną sałatę, na to mięso, następnie surówkę warzywną i całość polewam sosem czosnkowym, którego składniki wcześniej mieszam ze sobą



Twoje notatki do przepisu: