
ala kebab w bułce pitta

Dodano: 2005-06-17 18:11:23

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6753 razy.

bułki pitta, mięso, warzywa, sos czosnkowy

Dowolne pokrojone w malutkie kawałeczki mięsko marynujemy,(marynata: olej curry, sos sojowy pikantny, sos sojowy słodki, czosnek granulowany, estragon, zioła prowansalskie, pieprz) smażymy na patelni. Następnie jeśli ktoś ma piekarnik z opiekaczem, należy włożyć mięso pod opiekacz w celu uzyskania "chrupiących przypieczek ". Należy mieć też przygotowane uduszone pieczarki z cebulą. Podgrzewamy pitę w tym co mamy w moim przypadku opiekacz w piekarniku. Nadziewamy: trochę sałaty, mięsko, warzywa pokrojone w talarki(pomidor, ogórek świeży lub jaki kto ma), pieczarki. Wstawiamy jeszcze raz do opiekacza by bułka była na maxa chrupiąca polewamy sosem czosnkowym: 3 łyżki jogurtu naturalnego, 3 łyżki majonezu, 3 ząbki czosnku wyciśnięte, czosnek granulowany, pietruszka(najczęściej używam suszonej), sok z cytryny, pieprz,sól. Nie zapominajmy żeby sos był zimny! pychota, palce lizać -pozdrawiam

Nadesłał: Monika Bednarska <monika.8m@interia.pl>