



Лепешки роти с курицей

🕒 90–110 Мин. 🍴🍴🍴

Способ приготовления

- 1 Смешайте в миске муку, соль, теплую воду и 20 мл. растительного масла, замесите тесто.
- 2 Вымешивайте около 10 минут, накройте пленкой и оставьте на 30 минут.
- 3 Разделите тесто на 4 части и каждую раскатайте в тонкую лепешку.
- 4 Обжарьте лепешки на сковороде-гриль по 2 минуты с каждой стороны.
- 5 Куриную грудку полейте оставшимся растительным маслом, посыпьте солью и приправой для гриля и шашлыка “Сочный Бомбей”, вотрите приправу и оставьте на 30 минут.
- 6 Жарьте грудку на разогретой сковороде-гриль по 5 мин. с каждой стороны.
- 7 На лепешку выложите нарезанную грудку, нарезанный соломкой огурец и йогурт, посыпьте луком и кинзой. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 г	Мука
По вкусу	Соль
200 мл	Теплая вода
30 мл	Растительное масло
1 шт.	Куриная грудка
1 ч. л.	♦ Приправа для гриля и шашлыка Сочный Бомбей
1 шт.	Огурец
	Натуральный йогурт
1 шт.	Красный лук
	Кинза

