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