

Kurczak Shawarma

45–50 Min

Przygotowanie

1. Umieść kurczaka w misce, dodaj mieszankę przyprawową Kotanyi Grill do Kurczaka, sok z cytryny i oliwę z oliwek. Dobrze wymieszaj i zamarynuj mięso na co najmniej 30 minut, najlepiej na całą noc.
2. Ugotuj ryż w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź i pozostaw pod przykryciem, aby nie wystygł.
3. Czerwoną cebulę pokrój w cienkie półksiężyce, ogórka i pomidory w kostkę, a sałatę porwij lub pokrój.
4. Usmaż kurczaka na mocno rozgrzanej patelni bez dodatku tłuszczu – kilka minut z każdej strony, aż ładnie się zarumieni i będzie chrupiący na brzegach. W razie potrzeby smaż partiami, by uzyskać lepsze przyrumienienie. Odstaw na 5 minut, a następnie pokrój w paski.
5. W każdej misce ułóż warstwami: ugotowany ryż, grillowanego kurczaka shawarma, świeże pomidory, ogórka, cebulę i sałatę. Na wierzch możesz dodać jogurt grecki, sos tahini lub łyżkę hummusu.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

500 g	Udka z kurczaka bez kości i skóry
0.5 szt	Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
1 szt	Sok z połówki cytryny
4 łyżki	Oliwa z oliwek
250 g	Ryż długoziarnisty
1 szt	Czerwona cebula, mała
1 szt	Świeży ogórek
2 szt	Dojrzałe pomidory
	Zielona sałata do wyboru (np. lodowa lub rzymska)
	Opcjonalnie: jogurt grecki, sos tahini lub hummus