



# 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 półksiężycy, 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 smaź 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 Produkty

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

