



Pileća shawarma bowl

⌚ 40—45 Min   

Priprema

- 1 Pileće zabatke stavite u zdjelu i dodajte Kotányi Gyros mješavinom začina, limunov sok i maslinovo ulje. Dobro promiješajte i ostavite da se marinira barem 30 minuta, idealno preko noći.
- 2 Rižu skuhaite u slanoj vodi prema uputama na pakiranju. Kad je gotova, ocijedite je i ostavite poklopljenu da ostane topla.
- 3 Ljubičasti luk narežite na tanke polumjesece, krastavac i rajčicu na sitne kockice, a zelenu salatu natrgajte ili narežite na trakice.
- 4 Na dobro zagrijanoj tavi bez dodatne masnoće ispecite piletinu – nekoliko minuta sa svake strane dok ne dobije lijepu boju i hrskave rubove. Po potrebi pecite u dvije ture da se meso ljepše karamelizira. Pečenu piletinu prebacite na dasku, ostavite 5 minuta i narežite na trakice.
- 5 U svaku zdjelu složite podlogu od kuhane riže, zatim dodajte pečenu shawarma piletinu, svježu rajčicu, krastavce, luk i salatu. Po želji dodajte grčki jogurt, tahini umak ili hummus.

Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Otkoštenih pilećih zabataka, bez kože
0.5 pakiranja	♦ Secrets of Greece - Gyros
0.5 kom	Sok limuna
3 žlice	Maslinovog ulja
250 g	Dugožrnate riže
1 kom	Glavica ljubičastog luka, manja
1 kom	Svježi krastavac
2 kom	Zrele rajčice
	Zelena salata po izboru (npr. kristalka ili romana)
	Po želji: grčki jogurt, tahini umak ili hummus

