

Shawarma de pui cu orez

4— Min.

Pregătire

1. Pune puiul într-un bol, adaugă amestecul de condimente Kotányi, zeama de lămâie și uleiul de măsline. Amestecă bine și lasă la marinat cel puțin 30 de minute, ideal peste noapte.
2. Fierbe orezul în apă cu sare conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Scurge-l și păstrează-l acoperit ca să rămână cald.
3. Taie ceapa roșie în semilune subțiri, castravetele și roșiile în cubulețe, iar salata rupe-o sau taie-o după preferință.
4. Gătește puiul într-o tigaie încinsă, fără adaos de grăsime – câteva minute pe fiecare parte, până devine frumos rumenit și ușor crocant pe margini. Dacă este necesar, gătește-l în două tranșe pentru o caramelizare mai bună. Lasă-l să se odihnească 5 minute, apoi taie-l fâșii.
5. În fiecare bol, așază straturi de orez fiert, pui shawarma la grătar, roșii, castravete, ceapă și salată proaspătă. Adaugă iaurt grecesc, tahini sau o lingură de hummus, dacă dorești.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

500 g	Pulpe de pui dezosate, fără piele
0.5 plic	Friptură de pui amestec de asezonare
3 linguri	Ulei de măsline
250 g	Orez cu bob lung
1	Ceapă roșie mică
1	Castravete proaspăt
2	Roșii coapte
	Salată verde la alegere (iceberg sau romaine)
	Zeama de la ½ lămâie
	Opțional: iaurt grecesc, sos tahini sau hummus