



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 dezodate, fără piele
0.5 plic	♦ Friptură de pui amestec de aseasonare
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

