


Kebab de pui in lipie subtire



 30 de minute

 4 portii

 Mediu

Ingrediente

Boia de ardei dulce - 10 grame
Castraveti murati - 150 de grame
Ceapa - 1 bucata
Iaurt - 100 de grame
Knorr la Fix Shaorma cu sos de usturoi
Lipii libaneze - 4 bucati
Piept de pui - 600 de grame
Piper - 10 grame
Rosii - 2 bucati
Sare - 10 grame
Ulei de floarea soarelui - 20 de mililitri
Usturoi
Varza chinezeasca - 100 de grame

Mod de preparare

1. Carnea se spala, se taie cubulete si se amesteca cu condimentele Knorr Kebab si uleiul. Se prajeste in tigaia incinsa.
2. Legumele se spala. Salata se taie fideluta, rosiiile si castravetii, cubulete, iar ceapa, pestisori. Se marunteste usturoiul. Legumele se pun intr-un bol si se amesteca.
3. Se amesteca iaurtul cu Knorr sos de usturoi si se adauga peste legume. Se amesteca bine.
4. Pe fiecare lipie se asaza cate o portie de salata si puiul prajit si apoi se ruleaza. Ruloul obtinut se infasoara in folie de aluminiu pentru a nu se desface.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>