



# 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>