



 30 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Piept de pui - 300 de grame
Ceapa - 1 bucata
Rosii - 1 bucata
Varza rosie - 200 de grame
Chilli uscati - 10 grame
Iaurt - 60 de grame
Lipii tortilla - 4 bucati
Ulei de floarea soarelui - 50 de mililitri
Varza alba - 200 de grame
Usturoi - 4 bucati
maioneza Hellmann's Original - 60 de grame

Mod de preparare

1. Se amesteca usturoiul pisat cu maioneza si iaurt. Daca doriti o shaorma mai iute - adaugati si putin chili.
2. Se amesteca usturoi cu 3 lingurite de ulei. Pieptul de pui se spala si se taie in felii subtiri, apoi se adauga marinata preparata si se lasa cateva minute in frigider.



3. Rosiile se taie felii, ceapa fideluta. Se toarna intr-un castron ambele tipuri de varza, se adauga sosul de usturoi preparat si se amesteca. In tigaia incalzita se gateste carnea de pui marinata.



4. Se asaza pe o suprafata plana lipiile de Tortilla, se pune pe fiecare varza amestecata cu sos, puiul si rosiile taiate felii. Se ruleaza, introducand in mijloc capetele de tortilla, pentru ca umplutura sa nu iasa.



5. Shaorma astfel pregatita se asaza pe o tava pe care a fost pusa in prealabil o foaie de pergament si se coace in cuptorul incalzit la 180 de grade timp de 5 - 8 minute. Se mai poate pregati pe grill.

Pofta buna!

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