

Csirkés shawarma

Fűszeres, szaftos csirkés tekercs friss zöldségekkel.



Előkészítés: 5 perc

Elkészítés: 25 perc

Adag: 3

Főétel

HOZZÁVALÓK

	350 g csirkecomb filé
	1 tk paradicsompüré
	3 ek joghurt
	2 ek olívaolaj
	1 tk só
	1/2 tk bors
	1/2 tk cayenne bors
fokhagyma	1 tk fokhagymapor vagy 2 gerezd
	1 tk pirospaprika
	1/2 tk fahéj
	1 tk citromlé
	3 db tortilla lap
	Uborka
	Lilahagyma
	Fokhagymapor
	Tejföl
	Majonéz

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.12.10

ELKÉSZÍTÉS

1.

Elkészítjük a pácot: paradicsompüré, joghurt, olaj, só, bors, fokhagyma, pirospaprika, fahéj, citromlé, cayenne bors. Belehelyezzük a felkockázott húst, majd pár órára, akár egy éjszakára hűtőbe helyezzük.



2.

A pácolt húst puhára sütjük.



3.

Tölteléknek vágtam fel lilahagymát és uborkát. Szósznak összekevertem 2 ek tejföl, 1,5 ek majonézt és egy kevés fokhagymaport. Ezt az adagot lehet módosítani.



4.

A tortilla lapokat megkenjük a tejfölös szósszal, ráhelyezzük a húst, az uborkát és lilahagymát.



5.

Meghajtogatjuk alulról, majd mindkét oldalról. Forró serpenyőben kisütjük. A tetejét megkenhetjük pirospaprikás olajjal is, hogy ropogósabb legyen.



6.

Jó étvágyat!

