

Shoarma zapiekana serem

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Wyśmienita potrawa na obiady ze znajomymi

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Piers z kurczaka - 1 szt.
- Sól -
- Curry - 2 łyżka(i)
- Imbir - 1/2 łyżeczka(i)
- Ostra papryka - 1 łyżeczka(i)
- Bazylia - 1 szczypta(y)
- Ocet balsamiczny - 2 łyżka(i)
- Olej -
- Ser żółty - 15 dag
- Pieczarki - 20 dag
- Cebula - 2 szt.
- Czerwona papryka - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1.



Mięso myjemy dokładnie, następnie kroimy na małe kawałeczki najlepiej w paski. Mięso umieszczamy na talerzu (lub w miseczce), skrapiamy octem balsamicznym i dosypujemy przyprawy. Głównie curry - nie należy jej żałować. Dosypujemy trochę imbiru, szczyptę czerwonej, ostrej papryki, szczyptę bazylii. Można dodać odrobinę soli, jak kto lubi :). Całość mieszamy i odstawiamy na jakieś pół godziny, żeby przeszło przyprawami.

2.



W tym czasie kroimy pieczarki i cebule (w plasterki), ew. czerwona paprykę. Ścieramy żółty ser na tarce. Na rozgrzanej patelni wlewamy trochę oleju, na gorący olej wrzucamy warzywa, solimy je do smaku i czekamy aż się lekko zrumienia. Gdy pieczarki puszczą sok i się nieco odparują - wrzucamy nasze mięso i mieszamy z tym co na patelni;) Gdy mięso się podsmaży, zbieramy całość w jedno miejsce patelni, posypujemy żółtym serem i przykrywamy pokrywką. Zmniejszamy gaz. Po kilku minutach ser powinien się rozpuścić.

Jak podawać?

Z frytkami lub ryżem

Uwagi:

Bardzo dobrze smakuje z sosem czosnkowym -
////////////////////////////////////' - w małym naczyniu mieszam 50:50 majonez i śmietanę, dosypuje
garść czosnku w proszku.