

Mięsko w placku pita

Przepis dodany przez użytkownika robaczek



Pychota

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: średnio trudne
Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- mięso (szynka, cielęcina, wieprzowina) - 30 dag
- pomidor - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- placki typu pita - 4 szt.
- ziemniaki - 4 szt.
- przyprawa do mięsa -
- sos: majonez - 2 łyżka(i)
- śmietana gęsta - 2 łyżka(i)
- czosnek - 1/2
- oliwa - 1/2 filiżanki
- oregano - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Mięso pokroić w kosteczkę. Przyprawić solą, pieprzem i przyprawą do mięsa. Podsmażyć na złoty kolor

2.



Pomidory, cebulę umyć i pokroić w pół księżycy. Poprząkładać do miseczek każde osobno.

Majonez zmieszać ze śmietaną, dodać zmiążdżony czosnek, Dokładnie wymieszać. Przełóżyć do miseczki.

3.



Placki ułożyć na blaszce, posmarować od góry oliwą wymieszaną z oregano. Podgrzać w piekarniku średnio gorącym przez 5 minut

4.



Ziemniaki umyć, pokroić na frytki i usmażyć.

5.



Podgrzane placki położyć na talerz. Wszystkie miseczki z produktami serwować na stole. Na placki kładziemy po kolei sos, pomidory, frytki, mięso, cebulę. Zawijamy i gotowe. Smacznego