

Шаверма



РЕЦЕПТ:

1. Филе куриных ножек–количество по вашему усмотрению
2. Томат–2 шт. (среднего размера)
3. Лаваш
4. Огурцы– количество по вашему усмотрению
5. Майонез
6. Сметана 20%
7. Кефир
8. Чеснок
9. Кинза и укроп
- 10.Перец чёрный
- 11.Соус Сацебели и кетчуп
- 12.Салат

Начинаем готовить:

Первым делом берём филе куриных ножек и нарезаем мелкими кусочками. Солим, перчим и оставляем мариноваться.

Делаем чесночный соус. Добавляем 5 ст.л. кефира, 5 ст.л. майонеза и 5 ст.л. сметаны. Перемешиваем, добавляем натёртые 4 зубчика чеснока, молотый перец и порубленную зелень. Снова мешаем и оставляем настаиваться, накрыв пищевой плёнкой. Плёнка должна быть в контакте с соусом.

Нарезаем овощи тонкими полосками.

Жарим мясо. Сначала на среднем огне жарим мясо, чтобы оно приготовилось внутри, далее включаем огонь побольше и обжариваем до корочки, стараемся не сжечь.

Томатный соус делаем просто, смешивая сацебели с кетчупом в соотношении 70/30, можно добавить специи по вкусу.

Начинаем собирать. В нижней половине лаваша размазываем чесночный соус, кладём лист салата, на него полоски огурца, а на огурец полоски помидора. Мелко нарубленное мясо кладём на помидоры и поливаем томатным соусом.

Начинаем скручивать.
Верхний край смазываем любым маслом.
Как скручивать, показано на рисунке ниже.



После того, как скрутили, смазываем шов маслом и кладём на горячую сковородку швом вниз, прижимая сверху чем-то тяжелым. Обжариваем с другой стороны, и наша шаверма готова.

Приятного аппетита!!!