

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 накрываю пищевой плёнкой. Плёнка должна быть в контакте с соусом.

Тонко нарезаем овощи слайсами.

Жарим мясо. Сначала на среднем огне жарим мясо, чтобы оно приготовилось внутри, далее включаем огонь побольше и обжариваем до горочки, 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 слайсы огурца, а на огурец слайсы помидора. Мелко нарубленной 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 чём-то немного тяжёлым. Обжариваем с другой стороны, и наша шаверма готова.

Приятного аппетита!!!