



Kebab w chlebie tostowym

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- chleb tostowy - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- olej roślinny - 200 mililitrów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- natka pietruszki lub kolendra

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrojone piersi z kurczaka zamarynuj, obsypując je obficie Fixem Knorr. Mięso usmaż na tłuszczu. Ostudź.
2. Kromki pieczywa włóż między dwa kawałki pergaminu, a następnie mocno przyciskając, rozwałkuj je na cienkie placki. Krawędzie chleba posmaruj roztrzepanym jajkiem.
3. Na kromki wyłóż farsz z kurczaka wymieszany z surową pokrojoną w cienkie plasterki cebulą. Kromkę z farszem przykryj drugą kromką. Krawędzie mocno ściśnij.
4. Powstałe kanapki podsmaż na patelni lub zapiecz w piekarniku.
5. Przygotuj dip. Wszystkie składniki połącz ze sobą i wymieszaj dokładnie. Tosty podawaj przecięte na pół po skosie z sosem czosnkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl