



przepisy.pl

## Pita z jagnięciną i warzywami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- chlebek pita - 3 sztuki
- łopatka jagnięca - 500 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- kwaśna śmietana - 100 mililitrów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- cytryna - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- kilka listków sałaty
- ogórek - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- ser żółty tarty - 150 gramów
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w paski i zamarynuj w przyprawie Knorr.
2. Następnie rozgrzej mocno olej na patelni i podsmaż mięso. Gdy będzie rumiane, dodaj posiekany czosnek i smaż całość, aż nabierze mocno rumianych kolorów.
3. Po usmażeniu przełóż mięso do miski, dodaj sok z cytryny i wymieszaj.
4. Chlebek pita połóż na grillu na kilka minut z każdej strony.
5. Porwij liście sałaty, ogórka pokrój w plastry, pomidora i cebulę na pół plastry.
6. Nakładaj warzywa i mięso do chlebka pita. Podawaj oddzielnie ze startym serem i kwaśną śmietaną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)