



przepisy.pl

Shoarma z jagnięciny

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łopatka jagnięca - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pieczarki - 200 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 80 mililitrów
- jogurt gęsty - 80 mililitrów
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso dokładnie oczyść i pokrój w cienkie paski. Następnie wymieszaj z olejem, kuminem, kolendrą mieloną, curry i przyprawą do mięs Knorr. Odstaw na 30 minut.
2. Cebulę pokrój w piórka, pieczarki w plastry, a czosnek posiekaj.
3. Na patelni rozgrzej olej i usmaż warzywa oraz mięso. Dodaj również czosnek. Smaż tak długo aż cały płyn wyparuje i wszystkie składniki będą miękkie.
4. Shoarme przesyp płasko na talerz. Po wierzchu polej gęstym jogurtem, skrop sokiem z cytryny i posyp posiekaną kolendrą. Podawaj z sosem oddzielnie oraz dowolnymi dodatkami chlebkiem pita, ryżem lub frytkami.

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