



przepisy.pl

# Shoarma z kurczakiem i serem

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 łyżka
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- olej - 80 mililitrów
- jogurt - 3 łyżki
- ser żółty - 120 gramów
- chleb pita

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w paski. Następnie wymieszaj z olejem i przyprawą Knorr.
2. Cebulę pokrój w piórka, a pieczarki w plastry.
3. Na patelni rozgrzej olej i usmaż warzywa oraz mięso. Smaż tak długo aż cały płyn wyparuje i wszystkie składniki będą miękkie.
4. Przygotuj sos do shoarmy: wymieszaj przeciśnięty ząbek czosnku z majonezem, jogurtem i sosem sałatkowym Knorr.
5. Shoarme przesyp na talerz i posyp startym serem. Podawaj z sosem oddzielnie oraz dowolnymi dodatkami chlebkiem pita, ryżem lub frytkami.

---

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)