



Shoarma z wieprzowiny

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- olej - 80 mililitrów
- Fix Gyros z sosem paprykowo-ziółowym Knorr** - 1 opakowanie
- majonez - 3 łyżki
- jogurt - 3 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w paski. Następnie wymieszaj z olejem i przyprawą z opakowania Fix Knorr.
2. Cebulę i paprykę pokrój w paski.
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 majonez z jogurtem, papryką i sosem z opakowania Fix Knorr.
5. Shoarme przesyp na talerz. 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