

# Kuřecí kebab

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí prsa 3 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- červená cibule 1 ks
- tortillové placky 4 ks
- zelená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- tuk 30 ml
- Knorr Inspirace Kebab s paprikovým dresinkem 1 balení
- čerstvý tymián 1 snítka
- tvrdý sýr 40 g

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuře pokrájejte na tenké nudličky. Vložte je do misky, přidejte margarín a Knorr Inspirace Kebab s paprikovým dresinkem.

Papriku a cibuli nakrájejte na nudličky.

Maso opečte na pánvi, pak přidejte cibuli a papriku. Vše restujte několik minut, dokud nebude kuře hotové. Směs můžete dochutit citronovou šťávou.

Na placku tortilly položte směs masa se zeleninou a posypejte strouhaným sýrem a nasekaným zeleným koriandrem. Poté vše srolujte.

Asi 10 minut pak zapečte v troubě rozehřáté na 180 °C.

Podávejte s paprikovým dresinkem připraveným podle receptu na sáčku Knorr Inspirace Kebab s paprikovým dresinkem nebo s omáčkou tzatziki.