

Západní kebab

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- tortilla 4 ks
- kuřecí stehenní řízek 1 kg
- střední cibule 2 ks
- ledový salát 1 hrnek
- **dresink**
- sůl 0.5 lžička
- bílý jogurt 250 ml
- česnek 1 stroužek
- mletá sladká paprika 1 lžička
- BBQ omáčka 3 lžíce
- pepř 0.5 lžička
- **marináda**
- granulovaný sušený česnek 1 lžička
- mletý kmín 0.5 lžička
- mletá sladká paprika 2 lžička
- voda 2 dl
- pepř 0.5 lžička
- chilli koření 1 lžička
- olej 2 lžíce
- kurkuma 0.5 lžička
- hořčičné semínko 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Počet porcí: 3

Postup:

Připravíme si marinádu - stačí důkladně promíchat veškeré ingredience. Maso (kuřecí řízky v celku) marinujeme přes noc v lednici. Poté maso tepelně upravíme (nejlépe na grilu, ale postačí pánev nebo remoska).

Po opečení maso nakrájíme na drobné kousky spolu s oloupanou cibulí a ledovým salátem.

Na rozprostřenou tortillu doprostřed dáme maso s cibulí, salátem, připraveným dresinkem a vše zabalíme. Poté je možné tortillu např. minutku dopéct na grilu z obou stran. Takto připravený západní kebab ihned podáváme.