

Shaorma

[shashin type="photo" id="15991" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

V-as fi putut arata reteta asta de shaorma de muuult deja, dar am tot sperat ca voi reusi sa fac eu lipiile in casa. Desarte sperante :D. Nu fac shaorma des, dar cand o fac, dispare rapid!!!!!! Si-acum am ajuns cu chiu, cu vai sa o surprind in poza :P. E un pic de lucru la ea, dar merita tot efortul. E delicioasa!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- un pachet de lipii libaneze (10 bucati)
- 1 kg. piept de pui
- sare, piper dupa gust
- 1 lingurita boia dulce sau iute
- 1 kg. cartofi

Pentru salata de varza:

- 1 varza mare
- 1 lingura sare grunjoasa
- 1 lingura zahar
- 5-6 linguri ulei
- 8-10 linguri otet
- 1 lingurita rasa piper

In plus:

- o portie de maioneza
- o portie mujdei de usturoi
- 100 g. iaurt sau smantana (optional)

Mod de preparare:

Se taie in bucati potrivite carnea de pui si se condimenteaza puternic. Se amesteca cu doua, trei linguri de ulei si se lasa deoparte.

Pentru salata de varza, se toaca marunt varza sau se rade pe razatoarea mare. Daca aveti un robot de bucatarie, puneti-l la treaba :P. Se amesteca apoi cu sare, zahar, ulei, otet si piper, si se lasa deoparte sa-si lase zeama.

Se prepara maioneza si mujdeiul si se tin acoperite, in frigider, pana cand e nevoie de ele.

Se prajesc cartofii si se sareaza; se prajeste carnea la gratar sau in tigaie, cu putin ulei, la foc mare, pana se rumeneste. Se tine acoperita cu un capac pana se raceste, dupa care se taie in fasii subtiri.

Maioneza se amesteca cu mujdeiul de usturoi; se scurge bine varza si se amesteca cu sosul de usturoi si maioneza. Se poate adauga iaurt sau smantana, daca vreti.

Se incalzeste lipia, pe gratar, in tigaie, cuptor sau la microunde (aveti toate variantele :D) si se unge cu sosul alb si aromat. Se presara cat mai uniform cartofi prajiti si carne si se ruleaza strans. Se serveste imediat. Cu extra sos, daca mai aveti :))

[shashin type="photo" id="15992,15993" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sfat: Daca va place, puteti pune si castraveti murati in umplutura, sau rosii ☐