Chlebek pita z pysznym nadzieniem.

Przepis dodany przez użytkownika misska

Przepyszne, robię to prawie co tydzień!

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Kaloryczność: 1 kCal

Potrzebne składniki:
- czerwona kapusta - 30 dag
- ocet winny - 2 łyżka(i)
- olej - 2 łyżka(i)
- duże cebule - 2 szt.
- ogórek sałatkowy - 1 szt.
- filet z piersi kurczaka - 40 dag
- czosnek - 2
- szczypiorek - 1 pęczek
- jogurt naturalny - 50 dag
- chlebek pita - 4 szt.
- sałata - 20 dag
- sól -
- pieprz -
- przyprawa do gyrosa - 1 łyżeczka(i)
- słodka papryka - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Czerwoną kapustę oczyścić, pokroić w paseczki, opłukać, dobrze osączyć na sitku. Przełożyć do miski , dodać ocet, dokładnie wymieszać. Przyprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem, wymieszać, wstawić do lodówki.
2. Cebule obrać, podzielić na połówki, pokroić w cienkie plasterki (im cieńsze tym lepiej).
3. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w paski, przemieszać z cebulą, przyprawą do gyrosa i słodką papryką i olejem, odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.
4. Ogórek oczyścić, umyć, połowę pokroić w plasterki, resztę zetrzeć.
5. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę lub drobno posiekać.
6. Szczypiorek umyć, osuszyć i posiekać.
7. Jogurt naturalny wymieszać z czosnkiem, szczypiorkiem i startym ogórkiem. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.
8. Patelnię rozgrzać, wrzucić na nią kawałki mięsa i cebuli, smażyć około 5 minut na średnim ogniu, nie przerywając mieszania.
9. Chlebek pita krótki zarumienić w piekarniku, wystudzić. Następnie naciąć, wypełnić liśćmi sałaty, czerwoną kapustą, usmażonym kurczakiem, plasterkami ogórka i przygotowanym sosem jogurtowym. Gotowe danie podawać bezpośredni po przyrządzeniu. Mniam! Smacznego!