

Kebab drobiowy na sałatce z kapusty pekińskiej

Domowy Kebab Drobiowy na Świeżej Sałatce

Soczysta pierś z kurczaka, aromatyczne przyprawy i chrupiąca sałatka z kapusty pekińskiej – ten domowy kebab to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne mięso drobiowe, zamarynowane w specjalnej mieszance przypraw Knorr Kebab, zyskuje intensywny smak i niepowtarzalny aromat. Podane na świeżej sałatce z kapusty pekińskiej, soczystych pomidorów i cebuli, a następnie polane kremowym sosem czosnkowym, tworzy danie, które zachwyci całą rodzinę.

Dla kogo?

Domowy kebab drobiowy to idealna propozycja dla osób ceniących szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i kolację ze znajomymi. Dzięki wykorzystaniu chudego mięsa drobiowego, danie jest lżejsze od tradycyjnego kebaba, co docenią osoby dbające o linię i zdrowe odżywianie.

Na jaką okazję?

Ten przepis świetnie sprawdzi się na nieformalne spotkania, weekendowe obiady czy nawet jako pomysł na szybką kolację w środku tygodnia. Możesz również przygotować go na grilla lub piknik – wystarczy zapakować składniki osobno i złożyć danie tuż przed podaniem.

Czy wiesz, że?

Kebab, choć kojarzony głównie z barami szybkiej obsługi, ma wielowiekową tradycję w kuchni bliskowschodniej. Przygotowując go w domu, masz pełną kontrolę nad jakością składników i możesz dostosować poziom ostrości do własnych preferencji. Dodatkowo, domowa wersja zawiera znacznie mniej tłuszczu i więcej świeżych warzyw.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – dodaj ogórki konserwowe, kukurydzę lub paprykę. Zamiast sosu czosnkowego spróbuj z sosem tzatziki lub pikantnym sosem pomidorowym. Mięso możesz również zamarynować dzień wcześniej, by zyskało jeszcze intensywniejszy smak.