

Kebab tradycyjny

Domowy Kebab Tradycyjny – Smak Ulicznego Przysmaku w Twoim Domu

Marzysz o soczystym kebabie, ale nie chcesz wychodzić z domu? Przygotuj go samodzielnie! Nasz przepis na domowy kebab z kurczakiem to gwarancja świeżych składników i doskonałego smaku. Wystarczy zamarynować mięso w aromatycznej mieszance z Fixem Kebab Knorr, przygotować kremowy sos czosnkowy i połączyć wszystko z chrupiącymi warzywami. Zawinięty w tortillę i delikatnie zapieczony kebab zachwyci Cię smakiem, który przewyższa ten z ulicznych budek. Cały proces zajmuje zaledwie 30 minut, a efekt? Soczyste mięso, chrupiące warzywa i kremowy sos zamknięte w ciepłej tortilli. Kontrolujesz jakość składników i poziom ostrości – możesz dodać chili dla miłośników pikantnych doznań lub pozostać przy łagodniejszej wersji.

Dla kogo?

Domowy kebab to propozycja dla wszystkich miłośników fast foodów, którzy cenią jakość i świeżość składników. Szczególnie ucieszy fanów soczystego mięsa drobiowego i chrupiących warzyw. To idealne rozwiązanie dla zabieganych osób, które w zaledwie pół godziny chcą przygotować pełnowartościowy posiłek. Rodzice docenią możliwość kontrolowania składników, a dzieci z pewnością pokochają ten smak!

Na jaką okazję?

Domowy kebab sprawdzi się jako niebanalny obiad dla całej rodziny, szybka kolacja po długim dniu pracy czy propozycja na nieformalne spotkanie ze znajomymi. To tańsza i zdrowsza alternatywa dla zamawianej pizzy czy kupowanych na mieście

kebabów. Przygotowanie zajmuje tylko 30 minut, więc nie spędzisz w kuchni połowy dnia, a Twoi goście będą zachwyceni domowym fast foodem.

Czy wiesz, że?

Choć kebab kojarzy się z kuchnią turecką, pierwsze wzmianki o tej potrawie pochodzą ze starożytnej Persji! By ułatwić jedzenie domowego kebabu bez pobrudzenia ubrań, zawiń go ciasno w tortillę i dodatkowo w folię aluminiową. Możesz też podać go na talerzu do jedzenia nożem i widelcem. Podpieczenie zawiniętego kebabu na patelni lub grillu sprawi, że tortilla się nie rozwinie, a farsz będzie przyjemnie ciepły.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z przepisem! Zamiast piersi z kurczaka wypróbuj mięso z udek. Wzbogać warzywną kompozycję o kapustę pekińską, świeże lub konserwowe ogórki, a nawet kukurydzę. Wypróbuj różne rodzaje pieczywa – zamiast tortilli użyj pity lub ormiańskiego placka ławasz. Każda wersja będzie równie pyszna, a Ty odkryjesz swoje ulubione połączenie smaków w domowym kebabie.