

Kebab z kurczaka w cienkim cieście

Domowy Kebab z Kurczaka w Cieście Tortilla

Marzysz o pysznym kebabie, ale nie chcesz wychodzić z domu? Ten przepis na **domowy kebab z kurczaka** to idealne rozwiązanie! Soczyste kawałki kurczaka doprawione aromatyczną przyprawą Knorr Kebab, zawinięte w cienkie ciasto tortilla wraz ze świeżymi warzywami i kremowym sosem czosnkowym, przeniosą Cię w kulinarną podróż pełną smaku.

Dla kogo?

Ten szybki i prosty kebab to doskonała propozycja dla *całej rodziny*. Dzieci pokochają jego łagodny smak, a dorośli docenią możliwość dostosowania ostrości. To także świetna opcja dla zapracowanych osób, które pragną zjeść coś pożywnego i smacznego w krótkim czasie.

Na jaką okazję?

Domowy kebab sprawdzi się jako **szybki obiad w środku tygodnia**, ale również jako nieformalna kolacja podczas spotkania z przyjaciółmi. To także doskonały pomysł na jedzenie podczas wieczoru filmowego czy meczu – wygodna forma podania pozwala cieszyć się smakiem bez przerywania rozrywki.

Czy wiesz, że?

Kebab w formie zawijanych placków to nie tylko pyszne, ale i *praktyczne danie*. Możesz przygotować składniki wcześniej, a przed podaniem tylko podgrzać mięso i złożyć całość. Taki kebab świetnie sprawdzi się również jako lunch do pracy czy

szkoły – wystarczy szczelnie owinać go folią aluminiową.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Spróbuj dodać **kukurydzą, paprykę** lub **kapustę pekińską**. [Sos](#) czosnkowy możesz wzbogacić odrobiną chili dla pikanterii lub miodem dla słodkawej nuty. Dla wersji fit, zastąp klasyczną tortillę pełnoziarnistą lub sałatą.