

Shoarma z kurczakiem i serem

Shoarma z kurczakiem i serem – bliskowschodni przysmak na Twoim stole

Shoarma to aromatyczne danie kuchni bliskowschodniej, które zdobyło serca miłośników street foodu na całym świecie. Nasza wersja z kurczakiem i serem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Soczyste kawałki kurczaka zamarynowane w aromatycznej przyprawie do gyrosa Knorr, podsmażone z cebulą i pieczarkami, a na koniec zapieczone pod warstwą rozpuszczonego sera. Do tego kremowy [sos](#) czosnkowy, który idealnie dopełnia całość.

Co najlepsze? Nie potrzebujesz specjalnego rozna! Wystarczy zwykła patelnia, by przygotować to pyszne danie w domowym zaciszu. Mięso obierz z błon, pokrój w paski, wymieszaj z przyprawami i podsmaż z warzywami do złocistego koloru. Całość posyp serem i podawaj z sosem czosnkowym przygotowanym z majonezu, jogurtu i sosu sałatkowego Knorr.

Dla kogo?

Shoarma z kurczaka to idealna propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i aromatycznych dań. Przypadnie do gustu osobom ceniącym sobie kuchnię bliskowschodnią oraz tym, którzy szukają pomysłu na szybki i sycący posiłek pełen smaku.

Na jaką okazję?

To uniwersalne danie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Shoarma to również świetny pomysł na domowe przyjęcie w luźnej atmosferze czy weekendowy lunch, kiedy masz ochotę na coś wyjątkowego.

Czy wiesz, że?

W tradycyjnej wersji shoarma serwowana jest w chlebkach pita z dodatkiem świeżych warzyw i aromatycznych sosów. To bliskowschodni odpowiednik tureckiego kebaba, jednak przygotowany w nieco inny sposób i z charakterystycznym dla regionu zestawem przypraw.

Dla urozmaicenia

Wypróbuj różne dodatki do shoarmy! Podawaj ją z domowymi frytkami, ryżem lub świeżą sałatką. Możesz też eksperymentować z sosami – od łagodnych, kremowych po pikantne, które dodadzą dania charakteru. Shoarma świetnie smakuje również zawinięta w ciepłą pitę.