



Shaorma la farfurie

Ingrediente

- 500 g Piept de pui
- 200 g Castraveti murati
- 100 g Maioneza
- 100 g Ketchup
- 500 g Cartofi
- 0.5 lingurita Piper negru
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume

Instructiuni

1. Pieptul de pui se spala si se taie cubulete, apoi se condimenteaza dupa gust cu piper si MAGGI Secretul Gustului Legume, apoi se prajeste in tigaie in ulei incins.
2. Intre timp curatam 6 cartofi mari de coaja si ii taiem ca pentru cartofi prajiti.
3. Dupa ce am scos pieptul de pui, prajim in ulei si cartofii.
4. Castravetii murati ii taiem rondele subtiri.
5. Intr-o farfurie, asezam un strat de cartofi prajiti, unul de piept de pui, castraveti rondele, maioneza si kerchup. Repetam aranjamentul pentru restul farfuriilor.
6. Se serveste calda.

Nutritie

Carbohidrați	17.62 g
Energie	283.04 kcal
grăsimi	14.6 g
Proteină	19.27 g

44 Min

6 Portii