

Naminis "kebabas" su smulkinta vištiena



Gaminimas

1. Šviežią smulkintą vištieną iškepkite keptuvėje - į mėsą įdėkite druskos, pipirų, česnako ir smulkintą svogūną.
2. Kol mėsa kepa susmulkinti daržoves.
3. Padažui sumaišykite grietinę, smulkiai tarkuotą agurką, česnako skilteles, prieskonines žoleles - baziliką, krapus, persilado ar viduržemio jūros prieskonių mišinį, išskyrus pomidorų pastą. Palikite šiek tiek pastovėti. Jei bus paruoštas iš vakaro, padažas turės sodresnį skonį.
4. Paimkite lavašą, jį ištepkite pomidorų padažu ar pomidorų pasta.
5. Dėkite pekino kopūstą, mėsą, agurką, pomidorą, jei mėgstate aštriau įdėkite jėlapeno pipirų, svogūną ir užpilkite 2-3 šaukštus padažo.
6. Sulankstykite lavašą ir dėkite į keptuvę apkepti. Kad neišsiskirtų kebabas pirmiausia dėkite ta puse, kurioje yra sulankstytas, o paskui kita puse.
7. Rekomenduojame valgyti tik ką iškeptą - tada jis bus traškus ir labiau jausis padažas. Į lavašą galite dėti bet kokią mėsą, kuri jums patinka, ir tokias daržoves, kokių norite. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino Puota švž. smulkinta vištiena
6 vnt.	Lavašas
Gūžė	Pekino kopūstas
3 vnt.	Pomidorai
3 vnt.	Agurkai
1 vnt.	Svogūnai
Pagal poreikį	Pomidorų padažas ar pomidorų pasta
2 v.š.	Majonezas
2 v.š.	Grietinė
1 vnt.	Smulkiai tarkuotas agurkas
3 skiltelės	Česnakai
Pagal skonį	Bazilikas
Pagal skonį	Krapai
Pagal skonį	Persiladas
Pagal skonį	Viduržemio jūros prieskonių mišinys