

# Domácí kuřecí kebab

## Ingredience:

500g kuřecí prsa  
400ml bílý jogurt  
4PL citronová šťáva  
1 lžička koření (třeba grilovací)  
3 lžičky mleté červené papriky  
1 lžička soli

## Stojánek:

½ velké cibule  
1 rajče  
1 špejle

0,5kg mražených hranolek  
8 placek na tortilu



## Postup přípravy

Smícháme jogurt, citronovou šťávu, koření, papriku a sůl. Nakrájíme kuřecí prsa a naložíme do jogurtové směsi. Na hodinu odložíme do lednice.

Na plech dáme pečící papír, z cibule a špejle vyrobíme stojánek, na který napícháme maso a na vrch dáme rajče. Okolo nasypeme rozmražené hranolky. Pečeme v troubě na 200°C cca hodinu. Pokud jsou hranolky dříve, vyndáme je. Mně se stojánek po chvíli zhroutil, tak jsem maso rozložil po plechu a dopekl.

V mezičase si nachystejte zeleninu do tortily ... salát, mrkev, zelí apod. dle chuti.

Upečené maso nakrájíme na drobno a spolu se zeleninou dáme do tortil. Zapneme Optigril na oranžovou a na pár minut dáme dopéct do grilu.

Dobrou chuť

<https://www.facebook.com/watch/?ref=saved&v=586369576043673>



