

## Shaorma

2008/06/12



**Ingredienti:**



©Gourmandine.ro



©Gourmandine.ro



6 lipii libaneze  
 3 bucati piept de pui  
 Boia dulce de ardei  
 Sare, Piper, Chillie, dupa gust  
 1 lingurita de vegeta  
 1 lingurita usturoi granulat  
 Ulei  
 5 cartofi de marime medie  
 2 ardei  
 2 cepe rosii  
 2 rosii  
 4 castravectori murati  
 Ketchup  
 Maioneza

**Mod de preparare:**

Pieptul de pui se taie fasiute si se condimenteaza, dupa gust, cu sare, piper, boia dulce de ardei, chillie, vegeta, si usturoi granulat.



©Gourmandine.ro



Dupa ce am condimentat bine carnea, o punem intr-o tigaie cu ulei bine incins si o lasam la prajit, pana ce se rumeneste.





Intre timp, punem la prajit carofii care in prealabil trebuie curatati de coaja si taiati pai cu cutitul sau cu dispozitivul de taiat cartofi pai – daca folositi un astfel de dispozitiv, cartofii vor iesi uniformi.



Dupa ce am prajit piepul de pui si cartofii, taiem legumele feliute le punem in boluri separate si trecem la umplerea lipiei.

Ungem lipia cu maioneza dupa care punem in mijlocul lipiei pe diametrul ei, cate putin, din fiecare ingredient, apoi din nou punem maioneza si ketchup, dupa care rulam strans lipia.



De preferat este sa o taiem in doua si sa o invelim la un capatul taiat in staniol – astfel este mai aspectuasa si poate fi servita mai usor, neavand neplacerea de a se desface sau de a curge.





