Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пита с котлетой

31 июля 2014 15:05 · https://open-cook.ru/recipes/pita-s-kotletoj



Пита хороша тем, что в нее можно положить все, что угодно и из нее ничего не вываливается. Например, говяжью котлету, овощи и вкусный соус. И запомните, это очень сытно! Пита позволяет использовать много начинки, при минимуме теста. Ее удобно перевозить и кушать. Отличный вариант для прогулки, пикника или дорожного перекуса.

На 3 порции:

- 3 питы ВОТ ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ
- 300 гр говяжьего фарша
- 1 яйцо
- 6 листьев салата

- 1 помидор
- 1 небольшой огурец
- соль, перец черный молотый
- растительное масло для жарения
- 2 ст.л. муки

Для соуса:

- 6-8 ст.л. майонеза или сметаны
- 1 ст.л. горчицы
- 2-3 веточки зелени (петрушки или укропа, или все вместе)

Для котлет смешать в миске фарш, яйцо, соль, перец.



Сформовать 3 котлеты, чтобы они были не толстыми, обвалять их в муке.



Обжарить их на разогретой сковороде по 3-4 минуты с двух сторон.



Смешать в миске все ингредиенты для соуса.



Делаем в пите надрез по краю, небольшой, но чтобы было возможно положить начинку.



Вложить в каждую лепешку по два салатных листа, между ними мы положим котлету и овощи. На нижний лист выложить соус.



Положить на все это котлету и сверху смазать соусом, совсем немного.



Теперь вложить в питу 3-4 тонких ломтика огурца и пару кружочков помидора.



У нас питы прекрасно себя чувствовали и после 6 часов путешествия.



Это только пример, на самом деле, начинку можно взять любую.



Приятного аппетита!