



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » На второе » **Шаурма**

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Шаурма

19 июля 2015 16:20 · <https://open-cook.ru/recipes/shaurma>



Шаурма или **Шаверма**? Забавное наблюдение: одно и то же блюдо в Москве называют шаурмой, а у нас в Питере - шавермой. *Шаурма* - ближневосточное блюдо из мяса, жареного на вертикальном гриле, завернутого с соусом и овощами в лаваш или питу. Но у нас нет вертикального гриля, поэтому вчера мы с мужем готовили *шаурму*, адаптированную под наши домашние российские реалии и мясо я жарила на сковороде. Получилось очень вкусно!

На 3 шаурмы:

- 3 тонких лаваша (нам попался довольно большой лаваш, который пришлось разрезать пополам, так что у нас ушло 1,5 лаваша)
- 4 куриных бедра
- 200 гр капусты
- 100 гр помидоров (1 средний помидор)
- 100 гр огурцов (1/2 среднего огурца)
- 1/2 стакана сметаны или майонеза
- 1,5 ч.л. горчицы
- 3 зубчика чеснока
- зелень по желанию
- соль по вкусу
- растительное масло

С куриных бедер срезать мясо, нарезать его тонкими маленькими кусочками. Обжарить на сковороде в небольшом количестве масла до готовности. Посолить по вкусу. Можно добавить приправы, тогда получится еще вкуснее.



Капусту нарубить тонкой соломкой, чуть обмять руками.



Огурец и помидор тоже нарезать соломкой.



В миске смешать сметану (или майонез) с горчицей и чесноком, натертом на мелкой терке.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Разложить на столе лаваш (если он большой, то только его половину). На один край выложить треть соуса, размазать его. Сверху выложить треть капусты, на нее треть мяса.



Теперь разместить сверху по трети огурца и помидора.



Накрыть верхним концом лаваша, а потом бока.



Свернуть рулетом.



На этом можно было остановиться, но оказалось, что будет еще вкуснее, если немножко обжарить (присушить) **шаурму** на сухой сковороде.



Вот и все, вкусная **шаурма** готова! Потратили мы на нее всего 20 минут, да и то не торопились. Одна шаурма у нас осталась и муж доел ее на следующий день. Она не размякла и была очень вкусной даже после холодильника. А, значит, ее смело можно брать с собой на пикник, например.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита, Друзья!



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

