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

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

# Шаверма с уткой

26 мая 2016 10:09 · https://open-cook.ru/recipes/shaverma-s-utkoj



Для нас двоих запеченной утки хватает на 3 дня. И этот рецепт шавермы как раз с мясом, оставшимся после запекания утки с яблоками. Можно, конечно, специально обжарить утиное мясо для этой шавермы, но если у вас осталось готовое мясо (хоть запеченное, хоть вареное или жареное), то вы теперь знаете, что с ним можно сделать.

**На 1 шаверму:**

- 200-300 гр мяса с утиной тушки, запеченной накануне (я брала 1 филе)
- 4-6 листьев салата
- 1/2 листа тонкого лаваша

- 1 небольшой огурец
- 1 небольшой помидор
- 1 ст.л. соуса терияки (в магазинах продается готовый соус терияки как в бутылочках, так и в небольших пакетах)
- 1-2 ст.л. воды
- 1/2 ст.л. растительного мяса
- можете добавить любые другие овощи (пекинскую капусту, например, или морковку)

Мясо нарезать небольшими кусочками или разделить по волокнам. Разогреть сковороду с маслом и обжарить на нем мясо до легкой корочки.




Добавить соус терияки, перемешать и влить воду. Помешивая, готовить минуты 2-3.




По лавашу распределить листья салата.



С верхнего края, немного отступив, выложить мясо (советую длину начинки делать чуть меньше диаметра вашей сковороды).




По мясу равномерно распределить огурец и помидор, порезанные соломкой.




Немного завернуть верхний край (тот, что у начинки), сложить боковые части лаваша и свернуть рулетом. О том как сворачивать шаверму подробно показано ТУТ. Разогреть сухую сковороду (или сковороду гриль), положить на нее шаверму и немного поджарить. Только не пересушите.




Так как мясо содержит много вкусного соуса, дополнительно смазывать лаваш ничем не нужно. Но если очень хочется, то можно. Такая шаверма очень вкусная и сытная! Даже мой муж полностью осилить ее не смог.



Такую шаверму можно готовить с любой другой птицей.




Приятного аппетита!