



KANAPKA SUŁTANA

Składniki:

- 1 bułka żytnio – razowa
- 1 filet z kurczak na dönera
- plasterki sera feta
- kilka plasterków ogórka
- kilka plasterków pomidora
- cienko pokrojona czerwona cebula
- sos jogurtowy z czosnkiem:
- oliwa z oliwek
- świeżo mielony pieprz
- czosnek
- koperek
- kumin
- mięta
- liście sałaty, lub rukoli

Przepis:

Pokrój cienkie plasterki kurczaka, oraz plasterki sera feta. Kurczaka podsmaż na patelni dodając sól i pieprz. Następnie przygotuj kilka plasterków ogórka, pomidora i czerwonej cebuli. Przygotuj także sos jogurtowy, mieszając jogurt naturalny z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, koperkiem, kuminem i miętą. Dodaj odrobinę oliwy z oliwek, sól i pieprz do smaku.

Bułkę razową przekrój na pół. Jeśli chcesz, możesz lekko podpiec ją w piekarniku lub na patelni, aby była chrupiąca.

Na dolnej połówce bułki rozłóż plasterki kurczaka. Następnie dodaj plasterki sera feta. Na serze ułóż plastry ogórka, pomidora i czerwoną cebulę.

Skrop kanapkę sosem jogurtowym z czosnkiem oraz dodaj kilka kropel oliwy z oliwek.

Posyp kanapkę świeżo mielonym pieprzem i dodaj kilka liści sałaty lub rukoli, aby wprowadzić chrupkość i świeżość.

Przykryj górną połówkę bułki na składniki, tworząc kanapkę.

Gotowe! Twoja kanapka „Kanapka Sułtana” na bułce żytnio – razowej jest gotowa do podania. Możesz ją podgrzać w opiekaczu lub piekarniku przez chwilę, jeśli lubisz ciepłe kanapki.

Smacznego!!!