

Pileci kebab



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za kebab_

- **4**tortilje
- **1**praziluk
- **1**paprika
- **200 g**pecuraka
- **100 g**kukuruza
- **400 g**pileceg mesa
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**peršuna
- **3**paradajza

Za preliv:

- **4 kašika**grckog jogurta
- **2 kašika**majoneza
- **1/2**limuna - sok
- **po želji**bibera

Priprema

Iseci svo povrce, prvo propržiti praziluk i papriku, pa dodati pecurke kad su skoro gotovi. Na samom kraju

dodati kukuruz, posoliti i pobiberiti po ukusu. Dodati peršuna po želji. U drugom tiganju staviti sitno iseckano pilece meso da se proprži. Kad je gotovo, staviti tortilje da se zagreju, pa filovati sa filom of povrca, mesom, paradajzom na kolutove. U ciniji umutiti jogurt sa majonezom, pobiberiti i dodati limunov sok. Preliti po želji kebab i uživati u sjajnoj meševini ukusa. Prijatno!

Savet