

Шаверма с курицей и сыром Blue cheese



Ингредиенты

- Сыр плавленный Blue Cheese Hochland Professional 40 г
- Филе куриного бедра 80 г
- Столовый уксус 5 г
- Лук репчатый 5 г
- Соль 5 г
- Сахар 5 г
- Черный перец 1 г
- Растительное масло 5 мл
- Красный лук 40 г
- Айсберг 25 г
- Тростниковый сахар 10 г
- Винный уксус (красный) 20 мл
- Бадьян 2 г
- Тимьян 2 г
- Брусничный джем 35 г
- Лаваш армянский 1 шт
- Сливочное масло 5 г

Приготовление

Половину соли смешиваем с филе куриного бедра, столовым уксусом, луком, перекрученным через мясорубку, сахаром и черным перцем.

Филе нарезаем соломкой и обжариваем на растительном масле.

Винный уксус, соль, тростниковый сахар, бадьян, тимьян соединяем в сотейнике, кипятим на низком огне в течении 15 минут.

Лук режем кольцами толщиной 2 мм и заливаем маринадом, оставляем в нем на ночь, затем вытаскиваем.

В лаваш выкладываем сыр блю-чиз, салат айсберг, маринованный лук, брусничный джем, курицу,

сворачиваем в ролл и обжариваем на сливочном масле.

Тип продукта



Сыр плавный Blue cheese
(Блючиз)
500 г