


## Шаверма с курицей

 25-30 минут

### Вам понадобится

Курица (филе)	300 г
Огурцы	150 г
Помидоры	150 г
Пекинская капуста	120 г
Морковь по-корейски	60 г
Масло растительное	10 г
Лаваш	2 листа
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Для соуса

Майонез	60 г
Кефир	40 мл
Сметана	30 г
Чеснок	6 г
Укроп	6 г

# Приготовление

- 1 Приготовить соус: измельчить укроп и чеснок, смешать со сметаной, кефиром и майонезом.
- 2 Листы лаваша разделить пополам. В отдельной емкости смешать соль, масло и специи. Полученной смесью натереть куриное филе.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 7-8 минут. После звукового сигнала выложить филе. Закрыть крышку. Нажать «Старт».
- 4 Готовое филе нарезать тонкими брусочками. Огурцы и помидоры нарезать средними брусочками, пекинскую капусту – тонкой соломкой. В отдельную емкость выложить все овощи, перемешать.
- 5 На половину листа лаваша выложить по ¼ курицы, овощей и соуса, свернуть шаверму. Повторить с остальными ингредиентами.
- 6 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 2-3 минуты. После звукового сигнала открыть крышку, выложить шаверму. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

**Шаверма с курицей**