



Домашен Дюнер кебап



Продукти за 6-8 дюнера: 600 гр. св. контра филе, 6-8 тортили, 6-8 картофа, 2-3 домата, 2 гл. червен лук, 6 листа айсберг, олио за пържене. За маринатата: 500 мл. прясно мляко, 1 гл. стар лук, сол, черен пипер. За соса: 1 майонеза, 1/2 кисело мляко/смес-овче и краве/, 2,3 ск. чесън, 1/2 вр. магданоз.

Приготвяне: Месото се накисва в маринатата и престоява в хладилник три часа. След което се изважда само месото, увива се в домакинско фолио и престоява няколко часа в камерата. Ако го пригответе от предишния ден/както направих аз/, трябва да извадите св. контра филе 15 минути по-рано за да се реже лесно. Картофите се изпържват/за мен никога не стигат, затова съм добавила и като гарнитура/. Всички зеленчуци се нарязват на тънко. Соса се забърква и се овкусява със ситно нарязания чесън и магданоз. В тиган с малко олио се запържват тънко издялканите парченца месо/както на снимката/. Овкусяват се с малко сол. В същия тиган се затоплят накрая и тортилите. Начини за поднасяне на дюнер кебапа има много, затова оставям на вас. На снимката са моите предложения 😊