

Домашняя шаурма!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Послан ivashenko.ira - 16.02.2012 15:09

Ингредиенты для "Домашняя шаурма";

- Лаваш армянский — 2 шт
- Мясо отварное (предпочитаю телятину) — 300 г
- Капуста белокочанная (в начинку) — 200 г
- Морковь по-корейски (в начинку) — 70 г
- Грибы шампиньоны (консервированные) — 100 г
- Сыр твердый — 100 г
- Кетчуп (соус) — 50 мл
- Майонез (соус) — 50 мл
- Огурец соленый (соус) — 1-2 шт

Мясо (телятина или курятина)отварить заранее,

капусту нашинковать, посолить.

Приготовить соус: огурец натереть, добавить майонез и кетчуп.

Грибочки нарезать, сыр натереть на средней терке.

Лаваш обмазать соусом, на него мясо(рубленое), капусту, морковь по-корейски, грибочки, еще раз капусту соусом полить и натереть сыр.

Завернуть конвертом и - на гриль. Если нет гриля можно в микроволновой печи.

Приятного аппетита!

=====

Ре: Домашняя шаурма!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Послан miss.mira45 - 23.02.2012 12:28

ivashencko.ira написал:

Ингредиенты для "Домашняя шаурма";

- Лаваш армянский — 2 шт
- Мясо отварное (предпочитаю телятину) — 300 г
- Капуста белокочанная (в начинку) — 200 г
- Морковь по-корейски (в начинку) — 70 г
- Грибы шампиньоны (консервированные) — 100 г
- Сыр твердый — 100 г
- Кетчуп (соус) — 50 мл
- Майонез (соус) — 50 мл
- Огурец соленый (соус) — 1-2 шт

Мясо (телятина или курятина)отварить заранее,
капусту нашинковать, посолить.

Приготовить соус: огурец натереть, добавить майонез и кетчуп.

Грибочки нарезать, сыр натереть на средней терке.

Лаваш обмазать соусом, на него мясо(рубленое), капусту, морковь по-корейски, грибочки, еще раз капусту соусом полить и натереть сыр.

Завернуть конвертом и - на гриль. Если нет гриля можно в микроволновой печи.

Приятного аппетита!

Мм....Вкусненько!

=====

Re: Домашняя шаурма!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Послан lady.tigriza2012 - 23.02.2012 17:51

miss.mira45 написал:

ivashencko.ira написал:

Ингредиенты для "Домашняя шаурма";

- Лаваш армянский — 2 шт
- Мясо отварное (предпочитаю телятину) — 300 г
- Капуста белокочанная (в начинку) — 200 г
- Морковь по-корейски (в начинку) — 70 г
- Грибы шампиньоны (консервированные) — 100 г
- Сыр твердый — 100 г
- Кетчуп (соус) — 50 мл
- Майонез (соус) — 50 мл
- Огурец соленый (соус) — 1-2 шт

Мясо (телятина или курятина)отварить заранее,
капусту нашинковать, посолить.

Приготовить соус: огурец натереть, добавить майонез и кетчуп.

Грибочки нарезать, сыр натереть на средней терке.

Лаваш обмазать соусом, на него мясо(рубленое), капусту, морковь по-корейски, грибочки, еще раз капусту соусом полить и натереть сыр.

Завернуть конвертом и - на гриль. Если нет гриля можно в микроволновой печи.

Приятного аппетита!

Мм....Вкусненько!Девочки вы пробывали?

=====

Re: Домашняя шаурма!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Послан радуга - 24.02.2012 09:22

Будете смеяться. Мы готовили шаурму по этому рецепту, но понятия не имели, что это чей-то

рецепт. Пролсто дома были все эти продукты и мы решили вспомнить отдых на море, сделав шаурму. Получилось очень вкусно, так что рекомендую. Да и делается все быстро.

=====

Re: Домашняя шаурма!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Послан ivashenko.ira - 05.03.2012 18:59

радуга написал:

Будете смеяться. Мы готовили шаурму по этому рецепту, но понятия не имели, что это чей-то рецепт. Пролсто дома были все эти продукты и мы решили вспомнить отдых на море, сделав шаурму. Получилось очень вкусно, так что рекомендую. Да и делается все быстро.прикольно

=====

Re: Домашняя шаурма!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Послан радуга - 14.03.2012 11:06

У Макдональдса тоже своя шаурма есть.

=====

Re: Домашняя шаурма!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Послан ivashenko.ira - 12.04.2012 19:38

=====

Re: Домашняя шаурма!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Послан радуга - 18.04.2012 10:03

ivashenko.ira написал:

только называется. она биф ролл и еще какой -то там ролл

=====