

Пита с птицей, овощами и голубым сыром

Ингредиенты

- Курица - 200 г запеченная
- Пита - 3 шт
- Красный лук - половина луковицы
- Огурец - 2 шт
- Помидоры пелати - 1 шт
- Болгарский перец - 1 шт
- Тархун - 4 веточки
- Сметана - 3 ст. л
- Сыр Дор блю - 50 г
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Питу подсушите на сухой сковороде по 2 минуты с каждой стороны.

2

Овощи нарежьте кубиками в 1 см. Мясо нарежьте тонкими ломтиками. Сыр нарежьте небольшими кубиками. Красный лук нашинкуйте тонкой соломкой. Овощи и сыр смешайте со сметаной или йогуртом, листиками тархуна, солью и перцем.

3

Питу разрежьте поперек пополам, раскройте каждую половинку, чтобы получились кармашки. Начините кармашки овощами с сыром и ломтиками мяса, украсьте оставшимися листиками тархуна и подавайте. Или заверните кармашки в пленку и возьмите с собой



Приятного вам аппетита :)