



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni  
(2450)

## **Francuski kebab**

Oto inna odmiana tego popularnego dania

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- pierś z kurczaka, 70 dag
- ciasto francuskie, 1 szt.
- przyprawa do kebabu, 1 szt.
- olej, 5 łyżk.
- mleko, 1 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

1.Kurczaka umyj,pokrój w drobną kostkę,posyp przyprawą do kebabu,wymieszaj.Podsmaż na oleju.2.Ciasto francuskie rozmroź,pokrój na kwadraty 6x6 cm.Na każdym nałóż ostudzone mięso,sklej,formując trójkąty.Ułóż na wyłożonej papierem blaszce,posmaruj mlekiem.Piecz około 20 minut w temperaturze 200 stopni C.

