



## Шаверма с курицей и творожным сливочным сыром



### Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 40 г
- Филе куриного бедра 80 г
- Столовый уксус 5 г
- Лук репчатый 5 г
- Соль 5 г
- Сахар 5 г
- Черный перец 1 г
- Растительное масло 5 мл
- Красный лук 40 г
- Айсберг 25 г
- Тростниковый сахар 10 г
- Винный уксус (красный) 20 мл
- Бадьян 2 г
- Тимьян 2 г
- Брусничный джем 35 г
- Лаваш армянский 1 шт
- Сливочное масло 5 г

### Приготовление

Половину соли смешать с филе куриного бедра, столовым уксусом, луком, перекрученным через мясорубку, сахаром и черным перцем.

Филе нарезать соломкой и обжарить на растительном масле.

Винный уксус, соль, тростниковый сахар, бадьян, тимьян соединить в сотейнике, кипятить на низком огне в течении 15 минут.

Лук нарезать кольцами толщиной 2 мм и залить маринадом, оставить в нем на ночь, затем лук вытащить.

В лаваш выложить творожный сливочный сыр, салат айсберг, маринованный лук, брусничный джем, курицу. Свернуть в ролл и обжарить на сливочном масле.

### Тип продукта



Сливочный творожный сыр  
1 кг