

Ben's Original™

Kyckling pita
RECEPT

Kyckling pita



TID 35 mins
INGREDIENSER 13 varor
PORTIONER 2 serveringar

Saftiga kycklingbitar blandade med sallad och fetaost gör den här pitabrödsrätten till ett utmärkt val både till lunch och middag!

INGREDIENSER

- 2 tsk solrosolja
- 4 kycklingbröst
- 1 tsk paprika
- 1 tsk torkad oregano
- 1 tsk spiskummin
- 1/2 tsk lökpulver
- 1/2 tsk vitlökspulver
- 4 tomater, hackade utan frön
- 2 små rödlökar, hackade
- En näve hackad koriander
- 2 avokados, skurna

- 4 pita eller Ben's Original™ Express Mexican Style Rice vis
- Sallad efter egen smak

INSTRUKTIONER

1. Placera kycklingbrösten mellan två bitar av fettsäkert papper och platta till med en kavel tills dem är jämntjocka.
2. Täck dem sedan med olja och samtliga torkade kryddor.
3. Placera en stekpanna på medelvärme och lägg i kycklingen. Stek i 10-12 minuter tills de är gyllenbruna och genomstekta.
4. Mixa sedan tomaterna, löken och koriandern med kryddningen. Skär eller hacka kycklingen efter smak och börja konstruera din pita med dina egna val av sallad, avokado och kyckling. Riset kan värmas vid sidan av och sen läggas till i pitan eller serveras ti.

KATEGORIER:

[Mexican](#), [30 - 45min](#), [Express ris](#)

FLER LIKANDE RECEPT



Vegansk Svamppanna

Tid

30 mins

Ingredienser

11 varor



Chili con carne

Tid

40 mins

Ingredienser

13 varor



Grillad kyckling

Tid

20 mins

Ingredienser

8 varor

Source URL: <https://se.bensoriginal.com/recept/kyckling-pita>