

# Kebab v pita chlebu

Časová náročnost: 45 minut

## Kebab

6 kousek	jehněčí maso (nejlépe steak)
2 ks	cibule
3 ks	větší rajče
trochu	dijonská hořčice
3 ks	hotový pita chléb



## Marináda

4 stroužek	česnek
1 lžička	sůl
4 lžíce	olivový olej
2 lžíce	citronová šťáva
1 lžička	hrubě drcený kmín
1/2 lžička	mletá sladká paprika
1 lžíce	nadrcený koriandr

## Postup přípravy

Jehněčí maso nakrájíme na malé kousky. Nyní si připravíme marinádu: Česnek oloupeme a prolisujeme se solí. Přilijeme olivový olej a citronovou šťávu a přidáme koření (kmín, papriku a koriandr). Pokrájené jehněčí maso naložíme do připravené marinády a dáme vychladit alespoň na 2 hodiny do ledničky. Marinované maso poté opékáme na pánvi ze všech stran po dobu zhruba 10 minut. Poté přidáme na půlkolečka pokrájenou cibuli a rajčata a necháme ještě asi 3 až 5 minut podusit a změkhnout. Vzniklou směs nandáme na pita chléb a pokapeme dijonskou hořčicí. Ihned podáváme.

**Poznámka:** Vyzkoušet můžete také náš domácí **česnekový pita chléb** – recept na něj přinášíme [ZDE](#)