



**THOMY**

## DES BROCHETTES À TOMBER PAR TERRE!

### ZUTATEN

---

Stk Hühnerbrüste

---

Stk roter Paprika

---

Stk pain pita

---

Prise TL Salz

---

Paket getrockneter Oregano

---

Flasche Olivenöl

---

Flasche cuillère à soupe de jus de citron

---

TL Salz

---

Flasche Olivenöl

---

g THOMY Sweet & Sour mit Paprika Sauce

### ANWEISUNG

---

Schritt 1 Couper les blancs de poulet et les poivrons en morceaux d'env. 3 cm et les embrocher tour à tour

---

Schritt 2 Assaisonner de sel, de poivre et d'origan. Faire frire ou griller lentement des deux côtés pendant 6 à 8 minutes. Arroser les brochettes prêtes d'huile d'olive et de jus de citron

---

Schritt 3 Couper le pain pita dans le sens de la longueur en morceaux de 3-4 cm de large et les faire frire dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés

---

Schritt 4 Servir avec de la sauce THOMY Sweet & Sour au paprika.