



THOMY

DES BROCHETTES À TOMBER PAR TERRE!

INGRÉDIENTS

pièces de filet de poulet

pièces Poivron rouge

pièce pain pita

pincée Sel, poivre

paquet Origan séché

bouteille Huile de friture

bouteille Jus de citron

Sel, poivre

bouteille Huile de friture

g Sauce THOMY Sweet & Sour au paprika

INSTRUCTIONS

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

Étape 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

Étape 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

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