



THOMY

DES BROCHETTES À TOMBER PAR TERRE!

INGRÉDIENTS

pièces de filet de poulet

pièces Poivron rouge

pièce pain pita

pincée Un peu de sel de table

paquet Origan séché

bouteille Olivenöl

bouteille cuillère à soupe de jus de citron

Un peu de sel de table

bouteille Olivenöl

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.