

Image not found or type unknown



Oppskrift

Karbonader i pitabrød

Image not found or type unknown



1

Bland sammen yoghurt og presset hvitløk i en skål. Rasp agurken grovt og press ut væsken. Ha i agurk og mais i yoghurten, bland godt sammen og smak til med salt og pepper. Del opp paprika i store båter. Stek de i en panne i litt olje, evt. 15 minutter i ovnen i en ildfastform.

2

Del opp pita brødene på midten. Stek Gilde karbonader i litt smør i en stekepanne på middels temperatur til de er gjennomvarme.

3

Server de nystekte karbonadene i pitabrød med hjertesalat, rødløk i båter, delte tomater, tzatziki, grillet paprika og litt oregano.

Produkter i denne oppskriften

Gilde Karbonader

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Karbonader 1 pk

Du trenger

Pitabrød 4-8 stk
Gresk yoghurt 3 dl
Hvitløksfedd 2 stk
Agurk 0,5 stk
Mais 1 dl
Salt & Pepper
Oregano 1 neve
Rød paprika 2 stk
Cherrytomater 1 boks
Hjertesalat 1 stk
Rødløk 1 stk

Allergener

- Melk
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Paprika