



Pita club sandwich

Υλικά

- 1kg κοτόπουλο στήθος σε φέτες πάχους 1cm
- 50g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)
- 10g Καρύκευμα Chicken Roll II (Κωδ. 40115)
- 3 πράσινες πιπεριές σε φέτες
- 3 κόκκινες πιπεριές σε φέτες
- 100g μανιτάρια κομμένα σε φέτες
- 10 φέτες κασέρι
- 10 φέτες μπέικον
- Πίτες για σουβλάκι (τετράγωνες ιδανικά)

Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε το κοτόπουλο με τη Μαρινάτα Gold και καρυκεύουμε τα λαχανικά με το Καρύκευμα Chicken Roll II.
2. Βάζουμε με τη σειρά σε κάθε πίτα κοτόπουλο, τυρί, μπέικον, πιπεριά και μανιτάρια και κλείνουμε σε σάντουιτς. Φροντίζουμε να βάλουμε εναλλάξ τα χρώματα για να δημιουργηθούν όμορφα layers.
3. Τυλίγουμε με χαρτί περιτυλίγματος και κόβουμε, ή παραδοσιακά σταθεροποιούμε με οδοντογλυφίδα. Μεταφέρουμε σε δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά περίπου.