

Шашлычки из грибов и халуми в пите

Общее время **45 мин** 15 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления 180 мин Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для питы:

900 г	пшеничной муки (сорта Экстра)
600 мл	тёплой воды
20 г	дрожжей
10 г	соли
10 г	сахара
100 мл	оливкового масла

Для шашлычков на шпажках:

700 г	халуми, нарезанного кусочками (примерно 2 x 2 см)
400 г	грибов, нарезанных кусочками (примерно 2 x 2 см)
100 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
50 мл	кленового сиропа
5 г	молотой паприки
5 г	молотой зиры

Для салата из капусты:

800 г	краснокочанной капусты, тонко нашинкованной
10 г	соли
15 г	коричневого сахара
50 мл	белого бальзамического уксуса
20 мл	оливкового масла

Для соуса:

1	зубчик чеснока, мелко натёртый
500 г	греческого йогурта 10%

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Растворите дрожжи и сахар в воде. Добавьте соль и муку и замесите гладкое тесто. Накройте и дайте постоять при комнатной температуре около 30 минут. Смажьте тесто небольшим количеством оливкового масла, несколько раз вымесите и дайте постоять ещё 30 минут. Повторите этот процесс ещё три раза. Разделите тесто на порции весом около 150 г каждая и сформируйте в шарики. Дайте шарикам подняться ещё раз в течение 30 минут. Вымесите шарики руками изнутри наружу и, добавив немного муки, сформируйте из них лепёшки (Ø около 28 см). Обжарьте их на сковороде с небольшим количеством оливкового масла на среднем огне по 3–4 минуты с каждой стороны. Они должны слегка подрумяниться, но оставаться мягкими, иначе их будет сложно свернуть.

Шаг 2

Замаринуйте халуми и грибы в соусе Понзу Kikkoman Лимон, кленовом сиропе, паприке и зире не менее чем на 30 минут. Затем равномерно нанижите на шпажки. Запекайте шашлычки в духовке при 220°C (с конвекцией) в течение 10–15 минут до образования красивой румяной корочки и подавайте.

Шаг 3

Для салата разомните краснокочанную капусту с

жирности
100 г тахини
20 мл лимонного сока
5 г соли
2 г перца
Дополнительно:
10 веточек укропа
150 г маринованных
перчиков чили
400 г помидоров черри,
нарезанных на
четвертинки
100 г белого лука,
нарезанного кольцами
10 г молотого сумаха

солью, сахаром, уксусом и оливковым маслом.

Шаг 4

Для соуса смешайте чеснок с йогуртом, тахини и лимонным соком, приправьте по вкусу солью и перцем.

Шаг 5

Для подачи смажьте каждую питу йогуртовым соусом. Сверху выложите капустный салат, перчики чили и нарезанные помидоры. Сверху положите шашлычок на шпажке и подавайте, посыпав сумахом и украсив укропом.