**Домашняя шаурма с курицей в лаваше на сковороде**

**Ингредиенты на 2 шт.**

Куриное филе – 1 шт.

Тонкий лаваш – 1 лист

Небольшие свежие огурцы – 2 шт.

Помидоры мясистые – 2 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Майонез – 3 ст. л.

Сметана – 3 ст. л.

Оливковое масло – 3 ст. л.

Сушеные пряные травы – по вкусу

Растительное масло для жарки – 2 ст. л.

Соль – по вкусу

Молотая сладкая паприка – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для домашней шаурмы с курицей в лаваше. Куриное филе промываем, обсушиваем бумажными полотенцами. Разрезаем острым ножом на две части.

**Шаг 2**

Чтобы курица для домашней шаурмы в лаваше получилась особенно вкусной, замаринуем ее предварительно в оливковом масле с солью, перцем, паприкой и сушеными пряными травами на час.

**Шаг 3**

В большой сковороде нагреваем 2 ст. л. растительного масла. Кладём куриное филе и обжариваем на среднем огне с двух сторон до полной готовности.

**Шаг 4**

Свежие огурцы моем и обсушиваем. Если кожура горчит – срезаем. Нарезаем огурцы для шаурмы очень тонкими кружочками.

**Шаг 5**

Помидоры с плотной мякотью также моем, обсушиваем, вырезаем плодоножку, а мякоть нарезаем тонкими ломтиками.

**Шаг 6**

Приготовим простой соус для домашней шаурмы с курицей в лаваше. Чеснок очищаем и пропускаем через чесночный пресс. Соединяем с майонезом и сметаной. Солим и перчим по вкусу.

**Шаг 7**

Лист армянского лаваша разрезаем при помощи ножниц на две половинки.

**Шаг 8**

Распределяем по листам лаваша приготовленный соус, кладём жареное куриное филе, колечки свежих огурцов и помидоры. Сворачиваем лаваш рулетами.

**Шаг 9**

Большую сковороду нагреваем и смазываем оставшимся растительным маслом. Выкладываем 2 шаурмы и обжариваем с обеих сторон до хрустящей корочки.

**Шаг 10**

Домашняя шаурма с курицей в лаваше на сковороде приготовлена. Подаём горячей.

Приятного аппетита!