



## Σουβλάκι αλλιώς

6 μερίδες

Χρόνος Προετοιμασίας 15 λεπτά

Χρόνος Μαγειρέματος 15 λεπτά

### Υλικά

- 600 γρ. κοτόπουλο στήθος
- 6 κ.σ. ξίδι
- 1 κ.σ. πάπρικα
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Λίγο ελαιόλαδο
- 6 πίτες για σουβλάκι
- 2 κρεμμύδια κομμένα σε φέτες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Λίγα φύλλα σαλάτας ή μαρουλιού
- 2 ντομάτες κομμένες σε λεπτές φέτες

### Για τη σος με γιαούρτι:

- 300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 1 κ.σ. δυόσμο ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι

### Εκτέλεση

Κόβουμε το κρέας σε μακρόστενα κομμάτια. Τα βάζουμε σε μπολ. Πασπαλίζουμε με την πάπρικα και το πιπέρι. Περιχύνουμε με το ξίδι και με λίγο ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε καλά. Σκεπάζουμε το μπολ και το αφήνουμε για αρκετή ώρα στο ψυγείο.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε τηγάνι και σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 7-8' να γίνουν διάφανα. Στραγγίζουμε το κοτόπουλο σε απορροφητικό χαρτί και το προσθέτουμε στα κρεμμύδια. Συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 7-8' σε χαμηλή φωτιά, να ψηθεί. Αλατίζουμε.

Βάζουμε όλα τα υλικά για τη σος γιαουρτιού σε μπολ και τα ανακατεύουμε καλά με κουτάλι.

Ζεσταίνουμε τις πίτες σε αντικολλητικό στεγνό τηγάνι για λίγα λεπτά ή για λίγο στο φούρνο.

Απλώνουμε λαδόκολλα, τοποθετούμε πάνω της μία πίτα, βάζουμε ολόκληρα φύλλα σαλάτας, φέτες ντομάτας, κοτόπουλο με κρεμμύδια και τέλος σος γιαουρτιού.