

Kebab

Autor: **miciunia**Przepisów: **22** Ocena: **1223**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone dowolne (ja używam baraniny), 400g
- cebula, 1 mała
- czosnek, 2 ząbki
- świeża kolendra, kilka listków
- starty świeży imbir, 1/2 łyżeczki
- cynamon, 1/4 łyżeczki
- mielona kolendra, 1/2 łyżeczki
- cumin, 1/4 łyżeczki
- posiekana zielona papryczka chilli, 1
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- bułka tarta, 2 łyżki
- jajko roztrzepane, 1/2

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki oprócz bulki tartej i jajka zmielić w maszynce do mięsa lub blenderze na gładką masę. Jeżeli używamy chudego mięsa najlepiej dodać do masy łyżkę miękkiego masła, aby kebab nie wyschł podczas pieczenia. Następnie dodać bułkę tartą i jajko i dokładnie wymieszać.
- 2 Masę oblepić patyczki do szaszłyków, formując podłużne kielbaski. Blaszke wyłożyć folią do pieczenia, ułożyć kebabsy. Piekarnik nagrzać do temp. 220 stopni. Piec kebabsy (obracając od czasu do czasu) do momentu aż mięso będzie swobodnie odchodzić od patyczków.
- 3 Podawać z sałatą, ogorkiem, pomidorami i krawkami cebuli skropione soki z cytryny. Ja podaję również z jogurtem doprawionym zieloną papryczką chilli, solą, pieprzem i świeżą miętą. Do tego oczywiście chlebek pita.

Twoje notatki do przepisu: