

# Kebab z mielonego mięsa



Autor: **Kermeet**

Przepisów: **51** Ocena: **1145**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- mięso wołowe, 80 dag
- Średnia drobno pokrojona cebula, 1 szt
- Zmiażdżony ząbek czosnku, 3 szt
- garam masala, 1/2 łyżeczki
- Goździk utłuczony w moździerzu, 4 szt
- Pasta imbirowa lyb starty imbir, 2 łyżeczki
- Kminu rzymski, 1/2 łyżeczki
- starta gałka muskatołowa, 1 szt
- Drobno pokrojona żółta papryka, 1/2
- Słodkiej papryka w proszku, 2 łyżeczki
- jajko, 1 szt
- sól, pieprz
- patyczki do szaszłyków, 10 szt

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso zmielić, dodać przyprawy i pozostałe składniki. Formować kulki wielkości dłoni, następnie zrobić z nich wałeczki i nabić na patyczki. Piec na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 160 stopni 30 - 40 min. W połowie czasu obrócić na drugą stronę.

## Twoje notatki do przepisu: