

Szisz kebab

data aktualizacji: 2019.11.19 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 g mielonej jagnięciny (lub wołowiny)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- natka pietruszki, kolendra, mięta
- po 1 łyżeczce: słodkiej papryki, pieprzu cayenne, kminu rzymskiego, cynamonu, gałki muszkatołowej
- sól, pieprz
- 2-centymetrowy kawałek imbiru
- olej rzepakowy

Przygotowanie:

Zioła posiekać, cebulę, czosnek i imbir zetrzeć na tarce z drobnymi oczkami. Mięso zmieszać z przyprawami. Dolać trochę zimnej wody i wyrobić na jednolitą masę. Całość odłożyć do lodówki na godzinę, żeby smaki się przegryzły. Patyczki do szaszłyków obkleić mięsem i na koniec spłaszczyć, by

się lepiej przepiekły.

Na patelni grillowej rozgrzać olej, wrzucać po 2-3 kebaby i smażyć, aż będą zarumienione z obu stron. Ważne, by nie smażyć za długo, żeby mięso pozostało soczyste.

Podawać z kuskusem, salsą lub dipem jogurtowym.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33873-szisz-kebab>