

Šiškebabý s bulgurem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mleté maso 500 g
- strouhanka 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- červená paprika 0.25 ks
- sekaná petrželka 0.5 hrst
- vejce 1 ks
- olivový olej 0.5 lžíce
- mletý kmín 1 špetka
- sůl a pepř 1 špetka
- olej na smažení 1 ks
- **paprikový bulgur**
- bulgur 300 g
- bobkový list 1 ks
- červená cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- řapík celeru 1 ks
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- kapary 2 lžíce
- červený vinný ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Postup:

Propláchnutý bulgur vsypeme do osolené vody a přivedeme k varu. Přidáme bobkový list a uvaříme doměkka. Scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Cibuli, mrkev a celer nakrájíme na kostičky, necháme zesklivatět na oleji. Papriky nakrájíme na proužky. K bulguru přidáme všechnu zeleninu, kapary, sůl, pepř, ocet i olej. Promícháme a necháme odležet v ledničce.

K masu přidáme česnek, kostičky papriky, petrželku, vejce, strouhanku, olej, kmín, sůl a pepř. Promícháme.

Z masa tvarujte šišky, napíchejte je na špejle potřené olejem. Nechte v chladu 20 minut odležet. Pak dozlatova opečte a podávejte s paprikovým bulgurem.