

Jehněčí kebab

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- jehněčí kýta 500 g
- červená cibule 1 ks
- cuketa 2 ks
- **marináda**
- olivový olej 2 lžíce
- citron 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mletá skořice 1 lžička
- mletý zázvor 1 lžička
- mletý římský kmín 0.5 lžička
- mletý koriandr 0.5 lžička
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Smícháme šťávu anastrouhanou kůru z citronu, olej, nasekanou chilli bez semínek, prolisovaný česnek, veškeré koření a sůl.

Kýtu nakrájíme na stejně velké kousky, vložíme je do marinády a necháme v chladu 2 hodiny. Rozkrojíme cibuli a rozebereme ji. Slupku cuket kolem dokola podélně nařízneme. Cuketu pak nakrájíme na silnější plátky.

Maso střídavě s cibulí a cuketou napichujeme na špízy. Kebaby grilujeme ze všech stran 10 minut a potíráme je zbytkem marinády. Podáváme s kuskusem.

