

Krůtí kebab

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté krůtí maso 500 g
- strouhanka 1 hrnek
- citrónová šťáva 3 lžíce
- oregáno 2 lžíce
- máta 2 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- bílky 2 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Všechny suroviny důkladně zamícháme a rozdělíme na 24 dílků, vytvarujeme šišky, které necháme v lednici asi 1 hodinu odležet
2. Masové šišky napícháme na špejle a rozložíme na pomaštěný plech
3. Pečeme pod grilem v troubě vyhřáté na 200-220 °C přibližně 8 minut, minimálně jednou je otočíme.