Jehněčí kebab II.

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- jehněčí maso 500 g
- drcený kmín 2 lžička
- koriandr 2 lžička
- mletý černý pepř 1 lžička
- máta 3 lžíce
- česnek 4 stroužek
- cibule 1 ks
- mletý hřebíček 1 špetka
- **Na omáčku**
- zakysaná smetana 200 ml
- citrónová šťáva 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- máta 2 lžíce
- česnek 1 stroužek
- mletá červená paprika 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Turecko

Počet porcí: 5

Postup:

1. Očištěné maso omyjeme, osušíme, dvakrát umeleme v masovém strojku
2. K mletému masu přidáme drcený kmín, podrcená koriandrová semínka, mletý černý pepř, špetku mletého hřebíčku, oloupané, prolisované stroužky česneku, oloupanou, nadrobno nasekanou cibuli, na jemno nasekanou mátu, sůl a vše dobře propracujeme
3. Rukama namočenýma v oleji vytvarujeme válečky, napíchneme je na špejle, které jsme předem namočili do studené vody a ze všech stran zvolna opečeme na grilu (asi 10 - 15 minut)
4. Podáváme s mátovou omáčkou, kterou připravíme tak, že promícháme zakysanou smetanu se špetkou soli, mletým pepřem, špetkou mleté červené papriky, oloupaným prolisovaným stroužkem česneku, citronovou šťávou, olejem a na jemno nasekanou mátou.