

Keffeta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí maso 500 g
- česnek 4 stroužek
- vejce 2 ks
- cibule 1 ks
- koření čubrica 1 lžička
- drcený kmín 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mleté maso promícháme s nadrobno nakrájenou cibulí, prolisovaným česnekem, vejcem a kořením
2. Z ochucené směsi vytvarujeme placičky, které ugrilujeme na dobře rozpáleném roštu grilu.

Poznámka:

Čubrica - Základ této směsi pocházející z Balkánu tvoří pískavice, libeček a sušená saturejka. Další složkou je pražená kukuřičná mouka, a sůl. K tomuto základu se často přidávají sušené chilli papričky nebo sušená celerová nať. Chuť má hořkou až mírně palčivou. Hodí se na grilované pokrmy, hlavně z mletého masa. Samozřejmě má velké uplatnění v balkánských pokrmech jako například v musace nebo džuveči. Také se dává do kebabu, zeleninových a masových směsí a do některých zeleninových polévek.