

Masové šišky (kebaby) v chlebové placce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 400 g
- cibule 1 ks
- koriandr 1 špetka
- **Na salát**
- ledový salát 1 ks
- cherry rajčata 1 hrst
- červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vše smíchejte tak, aby vznikla kompaktní nerozpadavá hmota. Masovou směs nechte asi půl hodiny odpočinout v chladu a poté tvořte šišky (viz obrázek). Ty můžete opéct buď na troše oleje na pánvi, nebo nasucho na pečicím papíře v troubě předehřáté na 180 °C.

Podávejte zabalené v placce lavaš se salátem, který připravíte tak, že ledový salát nakrájíte na nudličky, rajčata na menší kousky, cibuli na kolečka. Vše zlehka promícháte s olejem, citronovou šťávou, solí a kořením.