Bulharský jehněčí kebab

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- jehněčí maso 500 g
- cibulky 6 ks
- scherry rajčata 12 ks
- olivový olej 3 lžíce
- **Marináda:**
- bílý jogurt 200 ml
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- **Omáčka**
- bílý jogurt 400 ml
- kapari 2 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
MARINÁDA: Do misky nalijte jogurt, přidejte prolisovaný česnek, olivový olej, osolte a opepřete.

Maso nakrájejte na kostky, ty vložte do jogurtu, dobře je promíchejte a nechte několik hodin (nejlépe přes noc) marinovat.

2
Troubu rozehřejte na 180 °C. Marinované maso navlékejte na špízové jehly (nebo špejle) střídavě s oloupanými cibulkami a cherry rajčátky. Plech vyložte pečicím papírem a rozložte na něj špízy. Zakapejte je olejem, vložte do trouby a pečte asi 30 minut doměkka.

3
OMÁČKA K MASU: Jogurt nalijte do misky a přidejte do něj nasekané kapary, mírně osolte (kapary jsou samy o sobě dost slané) a dobře promíchejte. Špízy podávejte s omáčkou a pečivem.

4
Prima tip: Litr mléka svařte téměř k bodu varu. Až zchladne na 40 °C, přimíchejte do něj 3 lžíce jogurtu. Zakryjte pokličkou, zabalte do deky a nechte 24 hodin odpočívat. Získáte tak skvělý domácí jogurt.