

Jehněčí kebab

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- ořezu maso jehněčí 800 g
- vepřový bok 200 g
- trocha pepř 1 ks
- trocha sůl 1 ks
- kmín drcený 2 lžička
- dle chuti oregáno 1 ks
- paprika sladká mletá 1 lžíce
- kečup 6 lžíce
- česnek 1 ks
- cibule 1 ks
- dle potřeby olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 6

Postup:

Oba druhy masa umeleme dohromady. Přidáme koření, kečup a česnek, podle potřeby přilijeme trochu vody.

Směs promícháme a tvarujeme šišky, které přitiskneme ke špejlím (raději použijeme dřevěné, na kovových jehlách maso nedrží). Cibuli rozkrojíme na čtvrtky, rozdělíme na dílky a napíchujeme na oba konce špejle, aby kebaby neklouzaly při otáčení.

Pečeme na pánvi nebo potřené na povrchu olejem grilujeme asi 20 minut. Podáváme s pečivem, s

brambory nebo se zeleninou.