

Jehněčí tyčinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 3 stroužek
- jarní cibulka 1 svazek
- mleté jehněčí maso 600 g
- vejce 1 ks
- sůl podle potřeby 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- pálivá paprika 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek oloupeme a utřeme se špetkou soli. Jarní cibulku omyjeme a nasekáme nadrobno. Do velké mísy dáme mleté jehněčí, přidáme nasekaný česnek a cibulku, rozklepneme vejce, směs osolíme, opepříme a dochutíme pálivou paprikou.

Masovou směs dobře promícháme a na špejli vytvoříme osm válečků. Masové tyčinky grilujeme na přehřátém grilu ze všech stran dozlatova asi 20 minut. Zdobit můžeme např. kečupem a kolečky cibule.