

Kebab z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- cibule 1 ks
- mleté hovězí maso 500 g
- vejce 2 ks
- voda 1.5 dl
- hladká mouka 2 lžíce
- mleté vepřové maso 500 g
- **omáčka**
- zakysaná smetana 2 lžíce
- mletý černý pepř 1 špetka
- sůl 1 ks
- drcený kmín 1 špetka
- jogurtová majonéza 100 g
- česnek 3 stroužek
- bílý jogurt 100 g
- **podle chuti**
- estragon 1 ks
- drcený kmín 0.5 lžička
- tymián 1 ks
- oregano 1 ks
- koření čubrica 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Obě mletá masa smícháme. Velkou cibuli očistíme, nakrájíme najemno a vsypeme k masu. Přidáme vejce, mouku, sůl, pepř, ostatní koření a vodu. Důkladně promícháme a směs necháme chvíli odležet v chladu.

Mezitím si připravíme omáčku. Česnek očistíme a prolisujeme. Spojíme jogurt, majonézu a zakysanou smetanu. Omáčku ochutíme česnekem, solí, pepřem a mletým kmínem.

Přehřejeme troubu na 220 °C. Z masové hmoty namočenýma rukama tvoříme šišky, které klademe na rošt. Rychle zapečeme v troubě. Jakmile se maso zpotí, snížíme teplotu na 175 °C a šišky obrátíme. Pak je dopečeme.

Kebaby z mletého masa vložíme do misky s alobalem, zabalíme a vrátíme do vypnuté trouby. Budou dobře šťavnaté.

Kebab z mletého masa podáváme s pečivem, česnekovou omáčkou a zdobíme zeleninou.