

Bulharská kebabčeta na gril

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 1 kg
- **podle chuti**
- saturejka 1 lžička
- římský kmín 1 lžíce
- petrželka (naťová) 1 snítka
- sůl 1 lžíce
- černý pepř 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na jemno mleté maso dáme do mísy, přidáme dvě deci vlažné vody a vícháme do hmoty. Maso by mělo vodu vstřebat a při grilování nám zůstane šťáva uvnitř. Potom přidáme saturejku, římský kmín (drcený nebo mletý), pepř (nejlépe černý a čerstvě namletý), sůl, na jemno nakrájenou čerstvou petrželku (nejlépe klasickou, ne kudrnku), a vše dobře promícháme. Můžeme přidat i jemně nasekané čerstvé feferonky nebo chilli papričky. Společně s petrželkou nám pokrm pěkně ovoní a zabarví. Maso pak necháme uležet v chladničce min. jednu hodinu. Nejlépe však do druhého dne.

Z masové směsi na kebabčetu vytvarujeme typické válečky zhruba 10-15 cm dlouhé. Abychom dosáhli dlouhého a pravidelného tvaru můžeme si pomoci potravinovou fólií, která nám při válení bude držet maso pohromadě. Gril by měl být dobře rozpálený a jednotlivá kebabčeta bychom měli

opéct z aždé strany zhruba 2 minuty. Maso by mělo být jen jemně nazlátlé a proužky od grilu dobře patrné. Nesmí být přepečené a suché.

Rozhodující pro výsledek chuti kebabčety je kvalita masa. Nejlepší je si nechat umlet v řeznictví než kupovat v supermarketu balené.