

Tepsi kebab - kebab v pekáči

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **na ozdobu**

- rajčata 2 ks
- cibule 1 ks
- zelená paprika 2 ks

- **na potřetí**

- rajčatová šťáva 150 ml
- olivový olej 2 lžíce

- **podle chuti**

- čerstvá bazalka 1 ks
- sušené oregano 1 ks
- bylinky 1 ks

- **směs**

- čerstvě mletý černý pepř 0.75 lžička
- sůl 1.25 lžička
- cibule 1 ks
- mleté hovězí maso 750 g
- petrželová nať 1 svazek
- čerstvá chilli paprika 2 ks
- červená paprika 1 ks
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli očistíme a pokrájíme nadrobno. Česnek očistíme a nastrouháme. Petrželovou nať omyjeme a posekáme na jemno. Chilli papričky pokrájíme na maličké kousky. Čerstvé papriky omyjeme, zbavíme jádřince, semínek a žilek. Papriky pokrájíme na hrubší a delší kusy. Můžeme použít dlouhé úzké zelené celé pálivé papriky v celku. Stejně zpracujeme čerstvou kapii, kterou pokrájíme na maličké kostky. Čerstvá rajčata omyjeme, zbavíme nejdých části a pokrájíme na tenčí plátky.

Mleté hovězí, telecí či jehněčí maso dáme do mísy, ochutíme solí, čerstvě mletým černým pepřem, přidáme posekanou cibuli, česnek, petrželovou nať, chilli papričku, červenou kapii a mletou sladkou červenou papriku. Všechno spolu důkladně promícháme a necháme odpočinout v chladu.

Masovou směs rovnoměrně roztlačíme na dno pekáčku v souvislé vrstvě vysoké asi 1 cm, povrch masa potřeme vydatně rajčatovou šťávou, ochucenou oreganem a bazalkou, případně jinými bylinkami podle vlastního výběru. Na povrch poklademe čerstvou zelenou papriku a kolečka rajčat, přitom můžeme přidat ještě několik klínků očištěné cibule a na závěr polijeme 2 lžícemi olivového oleje.

Kebab vložíme péct do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 35 minut.

Tepsi kebab - kebab v pekáči pokrájíme na porce a servírujeme s pita chlebem anebo bulgurem. Z nápojů podáváme ke kebabu turecký ayran, což je směs jogurtu, soli a vody. Maso sice značně zmenší pečením svůj objem, ale je neuvěřitelně šťavnaté, obklopené bohatou, řídkou a mimořádně chutnou zeleninovou šťávou, která má pikantní chuť použité zeleniny a ostatních ingrediencí.

V mém Tepsi kebabu chybějí čerstvá rajčata, která jsem právě neměla, ale ty tam celkem určitě patří, proto jsem je v rozpisu surovin uvedla. Plech na pečení se většinou používá kulatý, klidně však můžete použít obdélníkový nebo jiný. Výborně si pochutnáte na kavalkádě chutí a barev, pokud si připravíte tento turecký kebab.