

Hovězí kebab

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Mleté hovězí maso 1 kg
- Čerstvé tymiánové lístky 1 hrst
- Čerstvá petrželka 1 hrst
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Šalotka, nasekaná najemno 2 ks
- Červená paprika, nakrájená na drobné kostičky 1.2 ks
- Červená chilli paprička, nakrájená na drobné kostičky 1.2 ks
- Vejce 1 ks
- Kůra z citronu, jemně nastrouhaná 1 ks
- Dílky citronu k podávání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté maso vyklopte do mísy a smíchejte ho s bylinkami, česnekem, šalotkami, paprikou, chilli papričkou, vajíčkem a kůrou z citronu. Směsí obalte delší kovové jehly, abyste získali 6-8 masových šišek - kebabů. Opečte je pod grilem nebo na grilovací pánvi ze všech stran dozlatova. Jehlice otáčejte pomalu, aby maso neodpadávalo, zároveň ale ohlídejte, aby bylo hotové i uvnitř - trvá to určitě 10 minut.