

Kuřecí kebab II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Červená cibule 1 ks
- Lístky čerstvé máty 1 hrst
- Petrželová nať 1 hrst
- Adžika koření 2 lžička
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Chilli 1 špetka
- Olej na smažení 0.5 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso společně cibulí umeleme na mlýnku. Přidáme nadrobno posekané bylinky, všechno ostatní a rukama důkladně propracujeme, až vznikne homogenní hmota. Necháme hodinu v chladu. Z masové směsi tvoříme rukama malé válečky, kterými prostrčíme dvě půlky špejle (nebo jednu půlku hrubé špejle). Dotvarujeme a vkládáme na pánev a smažíme ze všech stran dozlatova.