

Kebabčata se sýrem a pikantní omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso (směs) 400 ks
- houska 1 ks
- vejce 1 ks
- pálivá paprika 1 špetka
- česnek 3 stroužek
- sůl 1 špetka
- Eidam 80 g
- rajský protlak 40 g
- vegeta 1 špetka
- hladká mouka 2 lžíce
- šlehačka 1 dl
- olej 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso smícháme s namočenou a vymačkanou houskou, přidáme vejce, okořeníme pálivou paprikou a utřeným česnekem. Vymícháme těsto, do kterého vpracujeme eidam nakrájený na kostičky. Z těsta vypracujeme hladké šištičky (kebabčata), které obalíme v hladké mouce a opečeme na oleji. Poté je vyjmeme a do základu přidáme rajský protlak, hořčici a šlehačku. Směs zavaříme, ochutíme vegetou.

Příloha: rajčatová rýže