

Kebab z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mleté maso 800 g
- Cibule 1 ks
- Koření Gyros-Kebab 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 ks
- Voda 50 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mleté maso (hovězí + vepřové) vloříme do misky, přidáme ostatní ingredience a dobře promícháme. Směs vložíme do chladničky proležet. Po vychlazení tvoříme válečky. Pokud chceme dělat kebab na špejli, chvíli špejle namočíme do vody, aby při grilování nehořely. Grilujeme na misce z alobalu mírně potřené olejem