

# Špízy z mletého masa se sezamem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- mleté jehněčí maso 500 g
- ústřicová omáčka 2 lžíce
- sójová omáčka 1 lžíce
- čerstvý koriandr 10 g
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- jarní cibulka 5 ks
- vejce 1 ks
- mrkev 100 g
- paprika 100 g
- chilli paprička 1 ks
- cukrový hrášek 100 g
- olivový olej 2 lžíce
- sezamová semínka 30 g
- chilli omáčka 200 ml

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Maso, ústřicovou omáčku a sojovou omáčku, 3/4 koriandru, prolisovaný česnek, sůl, pepř, 2 nakrájené jarní cibulky a vejce promícháme a necháme v lednici hodinu odležet.

Ze směsi tvoříme malé kuličky, které napichujeme na špízky. na plechu je pečeme 15 minut při 210. Mrkev, papriku i chilli papričku azbývající cibulky nakrájíme a vložíme i s hráškem do mísy.

Pokapeme olejem a promícháme.

Sezamová semínka nasucho opečeme a hotové špízky v nich obalíme. Podáváme s rýží.