

Shishqebab (šiškebab)

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí maso - mleté (může být i skopové) 500 g
- Koriandr - čerstvý 4 snítka
- Česnek 4 stroužek
- Chilli papričky zelené 2 ks
- Koriandr sušený 0.5 lžička
- Kurkuma 0.5 lžička
- Garam masala 0.5 lžička
- Zázvor - strouhaný 2 lžička
- Voda 1 dl
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Kmín mletý 1 lžička
- Olej 1 lžíce
- Štáva z půlky citronu 2 lžíce
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Albánie

Počet porcí: 4

Postup:

Do mletého masa vmíchejte 2 lžičky citronové šťávy a nechte 2 hodiny odpočinout do lednice. V misce smíchejte olej s drceným česnekem, nasekanými chilli papričkami, kmínem, sušeným koriandrem, zbylou citronovou šťávou, kurkumou, graham masalou a solí. Připravenou kořeněnou pastu důkladně vmíchejte do masa. Poté přidejte 1 dcl vody, nasekaný čerstvý koriandr a znovu důkladně promíchejte, aby se vše dobře spojilo. Ruce namočte ve vodě a na každé špejli vytvarujte z masa menší šišku (maso by mělo zabírat zhruba jednu polovinu špejle). Šišku potřete trochou oleje a grilujte v troubě nebo na dřevěném uhlí ze všech stran, dokud se maso řádně nepropeče. Podávejte se salátem, cibulovými kroužky a čerstvou petrželkou.