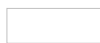


Kebab



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

684 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kebab>

Příprava

Skopovou panenku nakrájíme na 1 cm silné plátky. Prolisujeme 2 stroužky česneku a přidáme je k masu. Přilijeme 3 lžíce olivového oleje a opeříme. Vše promícháme a až do grilování necháme uležet. Mleté maso vložíme do mísy, nastrouháme k němu cibuli a přidáme trochu prolisovaného česneku.

Ochutíme solí, pepřem, tymiánem a mletou paprikou a hmotu prohněteme. Opláchnuté feferonky nakrájíme na kousky a odstraníme jádérka. Z hmoty tvarujeme kuličky, mírně je zploštíme a potřeme olivovým olejem.

Skopové plátky necháme okapat a každý přeložíme napůl. Na grilovací jehly střídavě napichujeme kousky feferonek, kuličky z mletého masa a skopové plátky. Špízy grilujeme z každé strany 5 - 10 minut.

Ingredience

- 400 g skopové panenky
- 400 g mletého masa
- česnek
- 2 ks feferonek
- olivový olej
- mletá pálivá paprika
- cibule
- tymián
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení