



przepisy.pl

Cevapcici w plackach pity



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mielona jagnięcina - 200 gramów
- mielona wieprzowina - 200 gramów
- mielona chuda wołowina - 200 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Bałkańska z Trybulą** - 1 opakowanie
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- cienkie placki pity lub lavash - 1 opakowanie
- sól - 1 łyżeczka
- pomidor - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- kolendra - 1 pęczek
- mięta - 0.5 pęczków
- gęsty jogurt typu bałkańskiego - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miski, wymieszaj z mieszanką bałkańską, kminkiem, ostrą papryką, do mięsa dolej pół szklanki wody, całość dokładnie wymieszaj.
2. Z „kęsów” farszu uformuj kielbaski grubości 2 cm. Mięso z wierzchu delikatnie posmaruj olejem, odstaw na bok.
3. Cebulę obierz, pokrój w cienkie plastry, pomidory przekrój na cztery, usuń gniazda nasienne skórkę pokrój w paseczki, posiekaj mięte, kolendrę i pietruszkę. Warzywa i zioła pomieszaj ze sobą w misce.
4. Na desce rozetrzyj czosnek z odrobiną soli na miazgę, wyciśnij sok z cytryny, oba składniki pomieszaj z jogurtem, powstały sos przełóż do miseczki.
5. Gotowe kielbaski smaż na patelni grillowej po 5 minut z każdej strony.
6. Na grillu podpiecz też lewa, prawa, cienkie chlebki. Na ciepła pitę nałóż pełną łyżkę sosu jogurtowego, nałóż sporą ilość cebuli ziół i pomidorów, na farsz połóż grillowaną kielbaskę. Całość zawiń w chlebek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl