



Kebab w kajzerce

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe najlepiej z polędwicy lub rostbefu - 400 gramów
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 200 gramów
- czerwona cebula - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 80 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 80 mililitrów
- średniej wielkości kajzerka - 8 sztuk
- starty ser żółty - 100 gramów
- olej słonecznikowy - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso i warzywa pokrój w cienkie plastry. Przyrządź marynatę z oleju słonecznikowego i Fixu Knorr. Mięso włóż do marynaty na 10 minut.
2. W tym czasie podsmaż warzywa na oleju. Następnie obsmaż mięso i całość dokładnie wymieszaj.
3. Z kajzerek zetnij górną część, usuń ze środka białe części bułki i napełnij je przygotowanym farszem. Wierzch posyp tartym serem.
4. Całość zapiecz w piekarniku, w temperaturze 190°C przez około 15 minut. Podawaj z sosem dołączonym do Fixu Knorr, przygotowanym według przepisu na opakowaniu.

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