



przepisy.pl

Kebab z mięsa indyka faszerowany natką pietruszki



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- jogurt - 200 mililitrów
- Przyprawa Harissa Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 2 łyżeczki
- masło - 150 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- orzechy pinii - 50 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- strąk papryczki chili czerwonej - 1 sztuka
- sól - 2 łyżki
- mąka - 3 łyżki
- tłuszcz roślinny - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Z cytryny otrzyj skórkę i wyciśnij sok. W kielichu robota szatkującego połącz ze sobą masło, natkę pietruszki, czosnek oraz chili. Do powstałego farszu dodaj łyżeczkę przyprawy Harissa Knorr, szczyptę soli, orzeszki pinii, rodzynki i startą skórkę z cytryny. Farsz umieść w worku rękawa cukierniczego.
2. Mięso z indyka włóż do tego samego naczynia szatkującego. Dodaj pozostałą część przyprawy Harissa Knorr, jogurt, kmin rzymski oraz sól. Całość dokładnie rozdrobnij, aż mięso ulegnie homogenizacji i wytworzy w ten sposób zwartą strukturę.
3. Ręce delikatnie natrzyj olejem. Odrobiną mięsa oblep kciuk lewej ręki, formując owalny cylindryczny kotlet. Delikatnie zdejmij go z palca, tak aby nie uszkodzić jego ścianek. Kotlet powinien być pusty w środku. Wyciśnij z worka trochę farszu z masła i pietruszki i wypełnij nim kotlety.
4. Końcówki kotlecika ściśle zaklej. Kotleciki oprósz w mące i obsmaż na patelni z obu stron. Następnie dopiecz mięso w piekarniku.

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