



przepisy.pl

## Kebab z mięsa mielonego z indyka ze śliwką



 50 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- śliwki suszone podwędzane - 200 gramów
- duża cebula - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- starty imbir - 1 łyżeczka
- Sos Hellmann's Samba** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- ostra papryka - 1 sztuka
- kolendra - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Na patelni na rozgrzanej Ramie podsmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę, dodaj posiekane chilli, imbir, ketchup Hellmann's, drobno pokrojoną śliwkę i połowę posiekanej natki kolendry. Wszystko razem podsmaż chwilę, aż składniki się połączą – gotuj nie dłużej niż jedną minutę. Powstały farsz odstaw do ostygnięcia.
2. Mięso mielone z indyka pomieszaj z Przyprawą do grilla Knorr, kminem i pozostałą częścią posiekanej natki kolendry.
3. Z powstałej masy uformuj owalny kotlet. Naciskając na niego kciukiem prawej ręki pozwól, aby na wysokości 3/4 kciuka mięso obtoczyło palec. Zsuń powoli kotleta z kciuka, a w powstałą dziurę nałóż farsz. Zmocz dłonie i delikatnie obracając w rękach kotlet spraw aby zamknęły się jego krawędzie. Kebab powinien mieć kształt zeppelinu i nie być większy niż 7-8 cm.
4. Mięso grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 20 minut, najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając je, aby się nie przypaliło. Danie podawaj z sosem Hellmann's Samba.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)