



przepisy.pl

Kibbeh – libańskie przekąski z miętowym jogurtem - VIDEO



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso jagnięce mielone - 500 gramów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 szczypty
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- duża cebula - 1 sztuka
- kasza bulgur - 200 gramów
- orzeszki piniowe - 3 łyżki
- gęsty jogurt typu greckiego - 6 łyżek
- świeża mięta - 1 pęczek
- limonka - 1 sztuka
- szczypior z dymki - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- olej do smażenia - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę namocz w zimnej wodzie (ok. 30 min.), następnie odcedź. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oliwie, dodaj 2 posiekane ząbki czosnku. Orzeszki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
2. Połącz mięso, kaszę, cebulę, orzeszki oraz przyprawy i połowę mięty, a następnie przepuść wszystko razem przez maszynkę do mielenia. Z mięsnej masy uformuj w dłoniach nieduże kulki, a następnie nadaj im kształt piłki rugby.
3. Uformowane kulki smaż w głębokim tłuszczu kilka minut z każdej strony. Usmażone wyłóż na papierowy ręcznik, aby odsączyć z tłuszczu.
4. Jogurt połącz w miseczce z pozostałą (drobno pokrojoną) miętą, sokiem z limonki, pokrojonym szczypiorem oraz posiekanym czosnkiem. Wymieszaj. Gotowe Kibbeh podawaj z sosem.

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