



Kofta kebab dogs

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- granulowany czosnek - 0.5 łyżeczek
- Kurkuma z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- kolendra - 0.5 łyżeczek
- mięta - 0.5 pęczków
- oliwa - 30 mililitrów
- woda - 125 mililitrów
- bułki do hot-dogów - 6 sztuk
- majonez - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj ze 125 ml wody i odstaw na 3 minuty. Kolendrę oraz miętę posiekaj i dodaj do Fixu.
2. Mięso przełóż do miski. Dodaj przygotowany Fix, czosnek, kurkumę oraz oliwę. Całość dobrze wymieszaj.
3. Z przygotowanej masy uformuj 6-8 podłużnych kebabów w kształcie kielbaski.
4. Na rozgrzanej patelni wyłożonej pergaminem smaż kebaby do momentu, gdy mięso w środku nie będzie już surowe.
5. Bułki przekrój wzdłuż, rozłóż i posmaruj w środku majonezem. Do każdej z nich włóż po jednym kebabie, podawaj na ciepło.

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