



Kofta kebab z sałatką Fatush - VIDEO

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- mięso mielone - 400 gramów
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- sałata - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- siekana natka mięty - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 80 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 80 mililitrów
- mąka pszenna - 500 gramów
- woda - 100 mililitrów
- sól - 2 szczypty
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów

sałatka

- zielony ogórek - 300 gramów
- dojrzałe pomidory - 2 sztuki
- mały pęczek mięty - 1 sztuka
- mały pęczek natki pietruszki - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- sok z cytryny - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 szczypty

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj kebab: miętę oraz natkę pietruszki posiekaj, wymieszaj z mięsem. Następnie pokrój cebulę w kostkę i dodaj do mięsa wraz z Fixem Kebab w sosie czosnkowym Knorr.
2. Do tak przygotowanego mięsa dodaj jeszcze 100 mililitrów wody i dobrze wymieszaj. Małe porcje mięsa uformuj w kulki, nadziej na patyki do szaszłyków i opiecz na grillu lub podsmaż na patelni.
3. Z mąki, oleju i odrobiny wody zrób gęste ciasto naleśnikowe. Dopraw je odrobiną soli. Z tak przygotowanego ciasta smaź placki naleśnikowe dużo grubsze niż zwykle naleśniki.
4. Przygotowanie sałatki Fatush: ogórka, pomidory i czerwoną cebulę pokrój w drobną kostkę, dodaj sok z cytryny, natkę pietruszki oraz miętę.
5. Całość wymieszaj z oliwą z oliwek, dopraw do smaku czosnkiem, szczyptą soli i pieprzu. Do tej sałatki dodaje się również przyprawę sumak. Jest to sproszkowana, czerwona szyszka, która rośnie w niektórych parkach, na ozdobnych krzewach. Nadaje ona lekko gorzkawo-kwaśnego smaku.
6. Placki ułóż na talerzu i poczekaj kilka minut, by stały się bardziej miękkie. Następnie przygotuj sos czosnkowy, według przepisu na opakowaniu, i posmaruj nim obficie placki. Dodaj sałatkę i zwiń. Podawaj z porcją frytek lub sałatką Fatush.

