



Kofta kebab

przepisy.pl



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe z szynki - 300 gramów
- Sos Hellmann's Czosnkowy** - 100 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- mięso wołowe - 300 gramów
- mięso z jagnięciny (można zastąpić wieprzowym) - 300 gramów
- oliwki - 10 dekagramów
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- mięta - 1 pęczek
- kolendra - 1 pęczek
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ser feta - 400 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone pomieszaj z Przyprawą do grilla Knorr, kminkiem, startą na tarce cebulą. Mięso dokładnie wyrób tak, aby stanowiło jednolitą masę.
2. W drugiej misce pomieszaj pokruszony ser feta z posiekaną kolendrą, miętą i oliwkami, powstałą masę wymieszaj. Może ona mieć różną konsystencję, w zależności od pochodzenia sera. Farsz z polskiego sera będzie kremowy, z greckiego - dużo bardziej suchy.
3. Weź do zmoczonej w zimnej wodzie ręki porcję mięsa mielonego, uformuj z niego (naciągając go na kciuk prawej dłoni) owalny kotlet z dziurką w środku. Do środka kotleta włóż farsz z sera. Zamknij kotlety szczelnie z obu stron.
4. Gotowe kebaby delikatnie natłuść obracając je w rękach z oliwą. Mięso grilluj na dobrze rozgrzanym grillu, obracając je co jakiś czas. Zgrillowane kebaby podawaj z tortillą i sosem Hellmann's Czosnkowym.

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