



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- baranina - 500 gramów
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr**
- cebule - 2 sztuki
- zielona papryka - 1 sztuka
- garam masala - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- bułka tarta - 2 łyżki
- natka pietruszki (posiekana) - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zmiel dwukrotnie w maszynce mięso wraz z cebulami, bułką tartą, garam masalą, zieloną papryką, kolendrą i natką pietruszki.
2. Zagotuj Fix Knorr w niewielkiej ilości wody. Odstaw do ostygnięcia.
3. Wymieszaj mięso z przygotowanym Fixem Knorr, dodaj sok z cytryny i uformuj kulki o średnicy 5 centymetrów.
4. Mięsną masą oklej bagneciki do szaszłyków w formę cienkich kiełbasek i piecz do momentu, aż mięso będzie swobodnie odchodziło od bagnecików. Podawaj na ciepło na liściach sałaty oraz z sosem Knorr wymieszanym z majonezem, przygotowanym według wskazówek na opakowaniu.