

Jehněčí nebo kůzlečí Sarma — kebab

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g jehněčího nebo kůzlečího masa

100 g másla

2 cibule

rajčatový protlak

100g rýže

6 vajec

200 ml mléka

0,25 l sladké smetany

polohrubá mouka

sladká paprika

sůl

mletý pepř

sýr Istanbul

Postup

Maso vykostíme, odblaníme, nakrájíme na malé kostky. Na polovině másla osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené maso, opranou rýži (můžeme použít i rýži předvařenou), osolíme, opepříme, opaprikujeme a dusíme doměkka. Ze čtyř vajec, soli, mléka a mouky uděláme palačinkové těsto, ze kterého upečeme na pánvičce na zbytku másla čtyři palačinky. Pokryjeme je masovou směsí, stočíme a dáme zapéci do trouby, když jsme je před tím zalili smetanou s dvěma rozšlehanými vejci a posypali strouhaným sýrem. Podáváme s vařenými brambory a zeleninovým salátem.