

Kebab z jehněčího masa

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg jehněčí kýty nakrájené na stejně velké kostky, 3 středně velké cibule.

Marináda:

100 ml olivového oleje, 2 stroužky rozetřeného česneku, 1 lžička fenyklu, 1 lžičky tymiánu, 1 lžičky pepře

Postup

Smíchejte přísady a nálev přelijte přes nakrájené maso. Překryjte a nechte odpočinout na chladném místě 1 – 2 hodiny. Maso osušte. Nakrájejte cibuli na čtvrtky a napíchněte na jehlu, střídejte s kousky masa. Pečte na mírném ohni pod uzavřeným víkem pod dobu 10-12 minut na každé straně. Servírujte s rajčaty a paprikou (viz zelenina). Rada: Můžete si připravit jehněčí kotlety za použití stejného nálevu. Doba přípravy: 3-4 minuty po každé straně.