

Kofte kebab

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 lžičky semínek koriandru
2 lžičky kmínu
3 hřebíčky
6 kuliček černého pepře
1 lžice nasekaného zázvoru
2 stroužky česneku, drobně nasekaného
2 lžice nasekané čerstvé máty
1 lžice nasekané petržele
1 cibule, drobně nakrájená
400 g mletého hovězího masa
sůl dle chuti
Omáčka:
150 g bílého jogurtu
2 lžice nasekané máty
4 lžice nastrouhané okurky

Postup

Na pánvi nasucho opražte koriandr, kmín, hřebíčky a kuličky pepře dokud trochu neztmavnou a nezačnou silně vonět. Rozdrťte koření v hmoždíři, nebo umelte v mlýnku na kávu. Přidejte nasekaný zázvor, česnek, cibuli, mátu, petržel, mleté maso a sůl. Ze směsi vytvarujte malé šišky(16ks), které napíchejte po 4 ks na 4 grilovací jehly. Grilujte 10-15 minut po obou stranách. Podávejte s dušenou Basmati rýží a s omáčkou , kterou připravíte smícháním jogurtu, nasekané máty a nastrouhané okurky. Kebaby si můžete zakápnout i limetovou šťávou.