

Kebab na jehle se slaninou

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

170 g pšeničného šrotu
2 řapíky celeru s lístky
4 lžíce slunečnicových jader
4 lžíce olivového oleje
sůl
pepř
malou cibuli
270 g slaniny
5 lžic strouhanky
lžící lístků tymiánu
2 lžíce worcesterové omáčky
vejce.

Postup

Šrot přelijeme vařící vodou a necháme 30 min. bobtnat, až změkne, ale nerozvaří se. Pak jej necháme okapat na sítu. Slunečnicová jádra orestujeme nasucho na pánvi, smícháme se šrotem, sekanými lístky celeru a lžící oleje. Osolíme a opeříme. Cibuli oloupeme, nekrájíme a spolu se slaninou, řapíky celeru a strouhankou rozmixujeme. Ochutíme tymiánem, worcesterovou omáčkou, solí a pepřem. Přidáme vejce, rozmixujeme a rozdělíme na osm porcí. Každou porci přitlačíme na jehlu a potřeme olivovým olejem. Na středním ohni grilujeme 8 až 10 minut, pravidelně obracíme.