Turecký špíz

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g mletého vepřového masa
1 cibule
1 stroužek česneku
1 vejce
sůl
pepř
špetka mleté skořice
olej

Postup

Do mísy vložíme maso, přidáme cibuli nakrájenou na drobno, protlačený česnek, vejce, sůl, pepř,skořici a zamícháme.Navlhčenýma rukama uděláme váleček, podélně vtlačíme do válečku dřevěnou špejli a dobře stlačíme. Na rozehřátém oleji opékáme 5 min z každé strany. Špízy podáváme se zeleninovým salátem.