

# Kebab připravovaný na hradě v Egeru

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

60 dkg telecí kýty;  
1 lilek;  
2 rajčata;  
2 lusky papriky;  
20 dkg zeleného hrášku;  
20 dkg zelených fazolí;  
8 těstových placek (pita);

## Postup

Telecí maso nakrájíme na drobné kostičky. Maso necháme vysmažit až na vlastní šťávu. Potom maso osolíme. Lilek oloupeme a nakrájíme na kostičky, stejně jako papriku a rajčata.

Až bude maso mírně osmažené, přidáme rokambol. Posypeme mletým pepřem a koprem. Chvilku povaříme a zalijeme malým množstvím vody. Opět povaříme a přidáme lilek, papriku, zelený hrášek, zelené fazole a nakonec i rajčata. Vše dohromady ještě krátce povaříme a pokud to bude nutné, ještě jednou osolíme.

Podáváme s těstovými plackami. Zdobíme plátky rokambolu a rajčat.