

Kebabcze z kaszą jaglaną



Składniki

1/2 kg - Mięso mielone - łopatką

3/4 szklanka - Kasza jaglana

1 szt. - Cebula

4 szt. - Czosnek - ząbki

1 łyżeczka - Kurkuma

2 łyżeczka - Słodka papryka wędzona

1 łyżeczka - Kminek

Pieprz, sól

1 łyżeczka - Majeranek

1 szt. - Jajko

1 szt. - Jogurt naturalny

Miks sałat

Opis wykonania

Pyszne danie, idealna propozycja na domowy obiad, łatwe do przygotowania także w plenerze na grillu.

Ugotuj kaszę. Posiekaj drobno cebulkę, przeciśnij 2 ząbki czosnku przez prasę i dodaj do mięsa razem z przyprawami. Mieszaj mikserem około 5 minut, dodaj jajo i ponownie mieszaj 5 minut, dodaj ugotowaną kaszę jaglaną i ostatecznie wymieszaj. Patyczki do szaszłyków namocz w wodzie. Z mięsa uformuj wałki i nadziej na patyczki. Smaż na oleju, na dobrze rozgrzanej patelni z każdej strony aż mięso będzie rumiane.

Przeciśnij dwa ząbki czosnku do jogurtu, dopraw solą.

Na talerz wyłóż sałatę, połóż na niej kebabczę, polej sosem jogurtowym.