

Szaszłyki w stylu greckim



Składniki

600 g mielonego mięsa
(pół na pół mięsa
wołowego i wieprzowego)
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 jajko
2 łyżki bułki tartej
1 łyżeczka mielonej
słodkiej papryki
1 szczypta płatków chili
1/4 łyżeczki mielonej
kolendry
1/4 łyżeczki tymianku
1/4 łyżeczki cząbr
Szczypta soli
Szczypta pieprzu do
smaku
3 łyżeczki posiekanej
natki pietruszki
Drewniane patyczki do
szaszłyków

Opis wykonania

Firmowe danie kuchni śródziemnomorskiej prosto z Twojego grilla.

Mięso mielone połącz z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, drobno posiekaną cebulą i natką pietruszki.

Dodaj jajko, przyprawy oraz bułkę tartą.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

Z mięsa uformuj podłużne kotleciki i wbij w nie patyczki do szaszłyków.

Szaszłyki ułóż na grillu i piecz po kilka minut z każdej strony, aż do uzyskania złocistego koloru.

Gotowe szaszłyki podawaj w towarzystwie ulubionego sosu (z szaszłykami w stylu greckim dobrze komponuje się gęsty dip tzatziki).