

## 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).