



Домашни кебапи

Фичо ќе ни покаже како да подготвиме домашни кебапи, и тоа на Босански начин.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **над 3 часа**

Состојки:

За КЕБАПИТЕ ќе ви треба:

- 750 грама јунешко мелено месо
- 250 грама јагнешко мелено месо
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка мешан зачин
- 1/2 лажичка бибер
- 4 чешниња лук
- 1 голем кромид
- 1 лажица кајмак
- малку газирана вода
- малку зејтин
- 100 грама брашно

Ќе ви треба и:

- Лепиња за послужување

Чекор 1

Кромидот и лукот исецкајте ги ситно, но не во блендер за да не пуштат вода.

Додадете ги во смесата од мелено месо, заедно со другите состојки.

Потоа месете ја смесата додека убаво не се спои и стане рамномерна. Оставете ја да отстои најмалку 6 часа.

Чекор 2

Тавата прелијте ја со малку масло и оставете ја да се загрее.

Со раце формирајте ги кебапите и печете ги од двете страни додека не бидат готови.

Чекор 3

Откако кебапчињата се готови, на истото тавче запечете ја лепињата во која што ќе ги послужите кебапите.

Попрскајте со мешавина од малку вода, масло и мешан зачин по желба.

Чекор 4

Ќебап без кромид, не е кебап, па затоа ситно исецкајте еден голем кромид и послужете.



Совет

Во смесата за кебапите може да додадете и малку сода бикарбона, за да бидат поровки.

Користени производи:



Грил тава



Сантоку нож



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk