



Полнети кебапи со топено сирење и копар

Кебапите секогаш ветуваат вкусен оброк, а овде ги збогатуваме со полнење од топено сирење и млад лук, и ги зачинуваме со копар. За двојно побогат вкус, ги маринираме во прелив од јогурт и сенф.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

Состојки:

За кебапи:

- 500 грама мелено месо
- 1 главица кромид
- 1 лажица мешан зачин
- 1 лажица сув копар
- 1 лажица презла
- Сол и бибер
- Малку масло
- Лебни трошки за похување

За полнење:

- 5 парчиња топено сирење
- 2 парчиња млад кромид или лук

За прелив:

- 120 мл. јогурт
- 1 лажица сенф

Чекор 1

Измешајте го меленото месо со ренданиот кромид, зачините, лебните трошки и малку масло.

Со рацете измесете да добиете рамномерна смеса. Поделете ја на 5 еднакви дела.

Чекор 2

На пластична фолија ставете малку масло и од секој дел притисете со рацете да добиете тенка кора.

Во средината ставете го топеното сирење и сечканиот млад лук, па завиткајте со помош на фолијата за да добиете форма на кебап.

Оставете ги 1 час во фрижидер за да се соединат состојките.

Чекор 3

Направете прелив од јогурт и сенф, и прелијте ги кебапите, па оставете ги уште 30 минути малку да се маринираат.



Чекор 4

Вклучете го Гурмет пекачот малку погоре од функцијата (Steam) Готвење на параа и пржете ги кебапите рамномерно од сите страни.

Чекор 5

Сервирајте ги во лепиња, со уште малку сечкан млад лук. Уживајте во експлозија на вкусови!

Совет

Доколку сакате добро печени кебапи, може да го завршите процесот на готвење уште 15 минути во рерна. Преливот од јогурт и сенф може да го пробате и како маринада за пилешко месо!

Користени производи:



Гурмет 8 во 1 пекач

delimano®

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