



Турски кебап

Фичо, заедно со неговата гостинка Валентина, готвач член на нашата веб-страница, ќе подготват еден од нејзините најпопуларни рецепти, Турски кебап.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

За КЕБАПИТЕ ќе ви треба:

- 1 кг говедско месо
- 1 јајце
- 1 главица кромид
- 1/2 лажиче буковец
- сол и бибер
- 50-60 грама лебни трошки (по потреба)

За ТАВАТА ќе ви треба:

- 500 грама кромид
- 1 шолја ориз (150 мл)
- 100 грама морков
- 1 лажича буковец
- 1/2 лажичка оригано
- 1 лажичка мешан сув зачин
- 1 лаворов лист
- Сол и бибер

Чекор 1

Во говедското месо додадете го јајцето. Кромидот измелете го во Нутрибулет и додајте го во месото.

Додадете ги лебните трошки и зачините и мешајте додека не добиете хомогена смеса.

Оставете го 15 минути да се спои смесата.

Чекор 2

Кромидот ситно исецкајте го. Морковот изрендајте го. Ставете ги заедно во тавче да се пропржат додека да добијат стаклест изглед.

Додајте ги зачините и оризот. Оризот оставете го да се пропржи. На крај ставете 3 шолји вода.

Чекор 3

Затворете ја тавата со фолија и печете во рерна на 200 степени 25 минути, или додека да се свари оризот.



Чекор 4

Сервирајте!

Совет

Зачините може да ги смените по желба. Може да додадете и една рака сечкан магдонос во тавата.

Користени производи:



Тава за пржење



Округла Тава



Нутрибулет



Рачен блендер

delimano®

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