

Grillowane kotlety schabowe kebab-gyros – Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogóreczki konserwowe	300 g
marynata	
przyprawa kebab- gyros Prymat	2 łyżki
olej rzepakowy	4 łyżki
ketchup	2 łyżki
patisony marynowane	8 szt
chrzan tarty	4 łyżeczki
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżka
schab	640 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Wszystkie składniki marynaty połączyć.
- KROK 3 Schab podzielić na 4 plastry i natrzeć marynatą. Odstawić na godzinę do lodówki.
- KROK 4 Tak przygotowane mięso grillować na rozgrzanym ruszcie po pięć minut z każdej strony.
- KROK 5 Aromatyczne kotlety schabowe podawać z marynowanymi ogóreczkami i patisonami oraz tartym chrzanem.