

Szaszłyki z mięsa mielonego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Szaszłyki:

mięso mielone wołowo-wieprzowe	1 kg
natka pietruszki	
Bułka tarta klasyczna Prymat	45 g
cebula	1 szt.
jajko	1 szt.
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
Natka pietruszki suszona Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	

Dip:

jogurt grecki	300 g
majonez	1 łyżka
szczypiorek	
sól	1 szczypta
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone przełóż do miski. Dodaj posiekane liście pietruszki, bułkę tartą, drobno posiekaną cebulę i jajko. Dopraw suszonym czosnkiem, czarnym pieprzem, suszoną natką pietruszki i odrobiną soli do smaku. Wszystko dokładnie wymieszaj i zacznij lepić małe kotleciki. Jeśli będą się rozpadać, dołóż nieco więcej bułki tartej lub okruchów czerstwego pieczywa. Gotowe kotleciki nadziej na wykałaczki do szaszłyków i grilluj po kilka minut z każdej strony, tak by mięso było ugrillowane, ale soczyste w środku.

Alternatywnie, szaszłyki możesz usmażyć na patelni grillowej, na niewielkiej ilości oleju.

Dip jest niezwykle prosty w przygotowaniu. W miseczce wymieszaj razem jogurt, majonez, posiekany szczypiorek, sól, pieprz i suszony czosnek. Podawaj jako dodatek do szaszłyków.