

Pikantne kotleciki z grilla z dipem jogurtowo-pietruszkowym



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielonego mięsa	250 gram
ząbek czosnku	3
cebulka	
sól, pieprz	do smaku
jajko	
jogurt naturalny	5 łyżek
liście natki pietruszki	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Mięso wrzucamy do miski, dodajemy jajko, sól, pieprz, ostrą paprykę oraz posiekaną cebulkę, bułkę tartą i przeciśnięty przez praskę czosnek. Wyrabiamy rękami starannie.
- Z masy wyrabiamy rękami wałeczki i nabijamy na namoczone patyczki, kształtując kebabik (na jednym patyczku jeden kotlecik)
- Grillujemy na ciemno-brązowo
- Jogurt naturalny mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i posiekаныmi listkami natki
- Grillowane kotleciki zdejmujemy z patyczków, podajemy z dipem jogurtowo-pietruszkowym.