

Kebabki musztardowe z oliwkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 gram
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżka
jajko	1 szt
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżka
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
oliwki zielone	10 szt
olej do smażenia	1/3 szklanki
jogurt naturalny	150 ml
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	1 pęczek
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W misce połączyć: mielone, jajko, posiekaną cebulę i ząbek czosnku, natkę, musztardę, bułkę tartą, pokrojone drobno oliwki, sól, pieprz, paprykę ostrą, wymieszać dokładnie.

- KROK 2 Uformować podłużne kotlety w kształcie cygar najlepiej wilgotnymi dłońmi.
- KROK 3 Obsmażyć je na oleju, gorące przebić szpadką do szaszłyków.
- KROK 4 Zrobić sos. Wymieszać jogurt z przeciśniętym czosnkiem, łyżeczką musztardy ostrej, posiekanymi ziołami np koperkiem lub natką, doprawić pieprzem. Sos ma być mocno czoskowy.
- KROK 5 Gotowe mięso podajemy z frytkami, oliwkami i sosem.