

Kebab wieprzowy i wołowy



IRMINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3 ząbki czosnku rozgniecione praską

zmielony czarny pieprz i sól

mięso mielone wieprzowo-wołowe 50 dag

jaja 4 szt. małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso włożyć do miski, wbic jaja, przyprawic czosnkiem, solą i pieprzem, dobrze wyrobic, potem przykryc i wstawic do lodówki na 2-3 godz. Po tym czasie dłońmi zmoczonymi w ciepłej wodzie formowac z niego wałeczki grubości parówki 1 długości 5-10 cm.

Kebaby piec w piekarniku lub na grillu. Podawac z ketchupem, surówkami, sałatkami itp.