

Grilowana kabaczeta w ziołach



ELA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielone mięso wołowe	50 dkg
czosnek	2 ząbki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżki
olej	odrobina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek drobniutko posiekac. Dodac do mięsa i wymieszac. Doprawic solą, pieprzem i sosem tabasco. Zwilżyc dłonie wodą i formowac z mięs wałeczki o długości około 10cm. Nadziac je dn patyczki do szaszłyków, posmarowac olejem i posypac ziołami prowansalskimi. Opiekac na grillu obracając co jakiś czas przez około 20 minut. Podawac z surówkami.