

cievapi



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|----------------|
| mięso mielone | 0,5 kg |
| pomidor | 4 sztuki |
| ogórek | 1 sztuka długi |
| jogurt bałkański | 100 ml |
| majonez | 6 łyżek |
| sałata chrupiąca | 4-6 liści |
| jajko | 1 sztuka |
| ciabatta | 4 sztuki |
| papryka czerwona | 1 sztuka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso mielone mieszamy z jajkiem i przyprawami i formujemy "rurki" mniej więcej długości bułki i grubości centymetra smażymy lub pieczemy na grillu. pomidory ogórki i paprykę drobno kroimy mieszamy z jogurtem i majonezem oraz przyprawami. Bułki rozkrawamy ale nie do końca. Przypiekamy z obu stron na grillu lub podgrzewamy w mikrofalach. Wkładamy do środka po trochu sałaty, pomidorów, ogórków i papryki w sosie i mięsko polewamy ketchupem lub można również musztardą.

W takiej postaci jadłam to w Serbii