

Adana Kebab

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 1 ks
- mleté hovězí maso 500 g
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- mletý pepř 1 lžíce
- červená paprika 1 ks
- sůl 1 lžíce
- muškátový květ 1 lžíce
- petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Turecko

Počet porcí: 2

Postup:

Do velké mísy vložíme mleté hovězí maso (V originále je používáno maso jehněčí, pokud máte možnost, použijte místo hovězího.). Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a přidáme do mísy k masu, poté přidáme prolisované stroužky česneku, na kostičky nakrájenou červenou papriku, osolíme, opeříme, přidáme nasekanou čerstvou petrželovou nať, muškátový květ a červenou mletou papriku.

Všechny ingredience důkladně promícháme s mletým masem. Hotovou směs opět pomeleme mlýnkem na maso. Z hotové směsi si uplácáme kuličky a ty poté opatrně napichujeme na šampury (tyče na opékání kebabu), kuličky masa namačkáme rovnoměrně po celé tyče do tenké ploché

vrstvy.

Adana Kebab grilujeme cca 3 - 4 minuty z obou stran.

Adana Kebab podáváme s grilovanou paprikou a rajčetem, nakrájenou červenou cibulí a pita chlebem. Můžeme však podávat i s rýží, hodí se i jakákoli zeleninová obloha. Kebab lze připravit i na pánvi, ale není to úplně vhodné.