

SZASZŁYKI Z KEBABA Z FRYTKAMI STEAKHOUSE



Składniki (10 porcji):

- frytki Steakhouse 1,5 kg
- ugotowany kuskus 1 kg
- mielone mięso z wołowiny 1 kg
- drobno posiekany czosnek 0,01 l
- mielona kolendra 0,01 kg
- świeżo zmielony pieprz 0,5 łyżeczki
- sól 0,5 łyżeczka
- grecki jogurt 200 ml
- duża czerwona cebula, pokrojona w kostkę 1 szt.
- drobno posiekana pietruszka 0,025 kg
- olej do smażenia 0,2 l
- patyczki do szaszłyków 20 szt.

Szaszłyki z kebaba z frytkami Steakhouse

Sposób przygotowania:

Zmieszać mięso mielone z kolendrą, czosnkiem i kuskusem. Dodać soli i pieprzu. Podzielić na 20 porcji. Okleić mięsem patyczki. Szaszłyki smażyć około 7 minut, aż staną się brązowe i ugotowane w środku. Zmieszać jogurt, cebulę i pietruszkę. Dodać sól i pieprz. Serwować z frytkami Steakhouse, przygotowanymi zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Dobra rada:

To danie będzie także wyśmienicie wyglądać i smakować w towarzystwie szaszłyka z kurczaka lub tradycyjnego szaszłyka z boczkiem, kielbasą i warzywami.



Podane z uśmiechem!