

---

# Seekh kebab

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4478 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 35 min.

500 g baraniny,

2 srednie cebule,

2 lyzeczki tartej bulki,

1 lyzeczka garam masala,

50 g swiezej kolendry,

1/2 lyzeczki soli,

1 lyzka drobno posiekanej zielonej papryki,

1 lyzka soku z cytryny,

nac pietruszki.

1. Dwukrotnie zemlec w maszynke mieso z cebula, bulka tarta, sola, garam masala, zielona papryka i kolendra.

2. Dodac sok z cytryny, uformowac kulki srednicy 5 cm. Okleic miesna masa bagneciki do szaszlykow w forme cienkich kielbasek, piec w opiekaczu do momentu, gdy mieso bedzie swobodnie odchodzilo od bagnecikow.

3. Podawac na lisciach salaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)