

---

# Szaszłyki z kulkami z kefty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2070 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

500 g poledwicy wolowej lub combra baraniego,

2 drobno posiekane cebule,

1 peczek drobno posiekanej, zielonej kolendry lub pietruszki,

1 lyzeczka ostrej, mielonej papryki,

2 lyzki oliwy,

sol, pieprz.

Kefta:

500 g mielonej chudej baraniny lub wolowiny,

2 bardzo drobno posiekane cebule,

2 peczki drobno posiekanej zielonej pietruszki,

1/2 peczka drobno posiekanych swiezich listkow miety,

1/2 peczka drobno posiekanej swiezej zielonej kolendry,

1 lyzeczka mielonego kminku,

1 lyzeczka ostrej, mielonej papryki,

sol.

1. Wszystkie skladniki kefty polaczyc ze soba, starannie wymieszac, po czym wyrabiac rekami ok. 10 min. Z miesa uformowac kulke, przykryc ja i odstawic na

1 godz.

2. Poledwice lub comber umyc, osuszyc, pokroic w niewielkie kawalki i umiescic

w glebokiej miseczce. Zalac oliwa, dodac cebule, drobno posiekana kolendre,

doprawic papryka, sola, pieprzem, wymieszac i odstawic na 45 min do zamarynowania.

3. Wolowine lub comber nadziac na szpadki, z kefty formowac kulki wielkosci

orzecha wloskiego, splaszczyc je lekko i ukladac na goracym ruszcie racem ze

szpadkami. Piec ze wszystkich stron na brazowo.

4. Podawac gorace z liscmi miety. Cebule mozna takze pokroic w plastry, ktorymi

nastepnie przekladac nadziewane na szpadki kawalki miesa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 64.

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

