



www.pwkier.pl

Domowy kebab



Sceptyków kebabu mamy chyba w Polsce niewielu. Jego smak często kojarzy nam się z latem lub szybką opcją na obiad. Okazuje się, że wyczarowanie go w domu nie wymaga również zbyt wiele wysiłku. Można podać go w bułce lub z porcją warzyw w postaci frytek z batatów. W każdej opcji smakuje obłędnie.

SKŁADNIKI:

- 1 kg karkówki
- opakowanie przyprawy do kebabu/gyrosa
- 2 łyżki oleju
- ½ dużego ziemniaka
- 3-4 patyczki do szaszłyków
- pieprz
- majeranek
- papryka słodka
- czosnek granulowany

PRZYGOTOWANIE:

Karkówkę kroimy w cienkie półcentymetrowe plastry. Przyprawę mieszamy z olejem i wmasowujemy dokładnie w każdy kawałek mięsa. Zostawiamy na noc w lodówce.

Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni. Na blaszce wyłożonej papierem kładziemy pół ziemniaka i wbijamy w niego 3 lub 4 patyczki do szaszłyków. Nabijamy na nie plastry mięsa. Jeśli karkówka była dość spora- kotlety kroimy na pół i dopiero nabijamy na patyki. Pieczemy ok 45- 60 minut w piekarniku.

Kiedy mięso będzie gotowe kroić pionowo bardzo ostrym nożem w cienkie plastry. Podawać z frytkami z batatów lub pieczonymi ziemniakami. Dobrze smakuje również w picie w picie, koniecznie w asyście ulubionego sosu.