Grillowany Kofta Kebab na patyku z indyka

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne, z grilla**

Warto wiedzieć:

45 min

4 porcje

Składniki:

mięso mielone z udźca indyka - 700 g
cebula - 1/2 szt.
czosnek przeciśnięty przez praskę - 2 ząbek
mięta suszona - 1 łyżeczka
musztarda - 2 łyżeczka
wędzona papryka - 1/2 łyżeczka
sól i pieprz - do smaku
kmin mielony - 1 łyżeczka
cynamon - szczypta
woda zimna - 3 łyżka
płatki chili - do smaku
miód - 1/2 łyżeczka
dodatkowo: -
patyczki do grilla -
tacka do glillowania -
woda 1 szklanka +1 łyżeczka octu -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso zmielić razem z cebulą. Przełożyć do miski. Dodać pozostałe składniki i wymieszać. Zwilżyć ręce wodą z dodatkiem octu i formować wrzecionowate kebaby. Nadziać na patyczki namoczone wcześniej kilka minut w wod, ie. Ułożyć na tacce na mocno rozgrzanym grillu. Opiekać z każdej strony. Podawać z ulubioną sałatką (rukola, pomidor, cebulka, awokado, ogórek, oliwa, sok z cytryny, sól, pieprz, ser feta - opcjonalnie).