



Kebab z indyka na patyku



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [z grilla](#)

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

mięso mielone z indyka - 800 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 1-2 ząbek
natka z pietruszki - 1 garść
świeża mięta - 1 garść
kmin rzymski - 1 łyżeczka

papryka słodka - 1 łyżeczka
papryka ostra lub chili - 1/2-1 łyżeczka
kolendra - 1/2 szt.
oregano suszone - 1 łyżeczka
sól - - do smaku
oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski włóż mięso mielone. Dodaj bardzo drobno posiekaną cebulę (możesz ją lekko odcisnąć z soku), przeciśnięty czosnek, zioła i wszystkie przyprawy. Na końcu dodaj oliwę. Wyrabiaj masę przez kilka minut. Powinna być kleista i dobrze związana (to podstawa soczystości). Zwilż dłonie wodą lub posmaruj oliwą. Formuj podłużne „kebaby” i nadziewaj je na patyczki lub szpikulce. Lekko spłaszcz dzięki temu równomiernie się upieką. Grilluj ok. 8–10 minut, aż będą rumiane i lekko przypieczone.