



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Mierne horké.**



**Ambasádor
Heineken**

Kebabčeta so stredomorskou zeleninou

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Jahňacie pliecko jemne mleté, 600 g
- Saturejka (čubrica) sušená, 1 PL
- Rímska rasca mletá, ½ ČL
- Korenie čierne mleté, ½ ČL
- Voda, 2 PL
- Soľ
- Paprika trojfarebná, 200 g
- Baklažán, 150 g
- Cuketa, 150 g
- Zeler stopkový, 80 g
- Cibuľa červená, 100 g
- Cesnak, 4 strúčiky
- Extra panenský olivový olej, 4 PL
- Oregano čerstvé, 4 vetvičky
- Ocot vínny balsamico, 1 ČL
- Čerstvo mleté korenie

POSTUP

1. Mäso zamiešame s vodou a koreninami. Pozor, rímsku rascu pridávame opatrne (môžeme prípadne aj vynechať). Mäso s koreninami necháme odležať v potravinárskej fólii v chladničke, ideálne cez noc.
2. Vytvarujeme krokety 2,5 x 8 cm a pečieme pomaly na rošte alebo na panvici do zlatohneda.
3. Baklažán, cuketu a papriku nakrájame na kúsky 1,5 x 8 cm, cibuľu na osminky, zeler na kúsky 1 cm, cesnak na tenké plátky.
4. Baklažán osolíme, necháme vypotiť a zbavíme tekutiny. Takto upravený baklažán nenasiakne olejom pri tepelnej úprave. Opekáme ho na panvici na olivovom oleji spoločne s cuketou, paprikou a cibuľou (začneme paprikou a ostatnú zeleninu pridáme po 3 - 4 minútach). Zelenina musí zostať na zahryznutie chrumkavá, ale opečená do zlatista. Krátko pred dokončením pridáme plátky cesnaku a vetvičky oregana. Osolíme, okoreníme čerstvo mletým korením, pokvapkáme balsamicom a dochutíme petržlenovou vňaťou. Počas pečenia, ak je to potrebné, postupne pridávame olej.
5. Kebabčetu podávame so zeleninou a čerstvým chlebom.