



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.**



**Ambasádor**  
Krušovice Kráľovská 12°

## Mini kebaby z mletého mäsa s arabským chlebom

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Hovädzie mleté mäso /krk/, 300g
- Čerstvý koriander /vňať/, 3PL
- Šalotka, 2-3ks
- Chili jalapeño, nadrobno 2ks
- Čerstvý strúhaný zázvor, 2ČL
- Prelisovaný cesnak, 2 strúčiky
- Mletý koriander, 1/2ČL
- Rímska rasca, 1/2ČL
- Čierne mleté korenie, 1ČL
- Sladká paprika, 1PL
- Olej 1PL
- Soľ, 1ČL
- Arabský chlieb
- BBQ omáčka podľa chuti
- Čerstvý šalát, 200g
- Drevené ploché špáradlá

### POSTUP

Mleté mäso s obsahom tuku cca 20 percent vymiešame s koreninami a šalotkou, je vhodné dôkladne ho premiešať min. 5 minút s pravidelným hádzaním cesta do misy (mäso získa hustejšiu konzistenciu a bude lepšie držať tvar na ihle). Odložíme na 1 hodinu do chladničky, pri tvarovaní použijeme rukavice alebo si ruky oplachujeme studenou vodou. Grilujeme za občasného otáčania 5 - 6 minút, tieto malé kebaby môžeme pripraviť aj v grilovacej panvici. Chlieb krátko opečieme a nakrájame na trojuholníky. Podávame s malým šalátom z čerstvej zeleniny a BBQ omáčkou podľa chuti, ideálna je pikantná, dochutená koriandrom, medom a limetkovou kôrou.