

Люля-кебаб

Вам понадобится

Баранина	600 г
Лук репчатый	300 г
Чеснок	30 г
Петрушка	15 г
Укроп	-15 г
Масло оливковое	15 мл
Уксус винный белый	15 мл
Соль, специи	по вкусу

Дополнительный инвентарь

Шпажки для шашлыка

Приготовление

- 1 Мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Зелень измельчить. В отдельную емкость выложить фарш, добавить зелень, оливковое масло, уксус, соль и специи. Все тщательно перемешать и поставить в холодильник на 30 минут.
- 2 Фарш разделить на порции по 150 г, сформировать лепешки. Каждую лепешку нанизать на шпажку и, тщательно прижимая к шпажке, сформировать кебабы. Выложить кебабы на противень.

3

Установить программу ГРИЛЬ, температуру 230 °С, время приготовления 35 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.

Люля-кебаб