

Greckie szaszłyki z mięsa mielonego

3 przepis z okazji Tygodnia Greckiego na blogu! Pyszne greckie szaszłyki i banalnie proste do zrobienia. To takie polskie mielone na patyku z aromatycznymi przyprawami i ziołami. Szaszłyki z mięsa mielonego najlepiej podać z sosem tzatzyki lub sałatką grecką.

Greckie szaszłyki z mięsa mielonego



DUSIOWAKUCHNIA.PL

- 1 kg mielonego mięsa wieprzowo-wołowego
- świeże zioła (natka pietruszki, kolendra, koperek)
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- jajko
- 1/3 szklanki bułki tartej
- sól i pieprz czarny
- przyprawa do souvlaków (*lub oregano, tymianek, kolendra, majeranek*)

Mięso wymieszać z posiekanymi ziołami, pokrojoną drobno cebulą, przeciśniętymi ząbkami czosnkami, jajkiem, bułką tartą i przyprawami.

Dłońmi formować podłużne kotlety, w które wbijać patyczki drewniane do szaszłyków.

Grilować mięso z dwóch stron na złoto i podawać greckie szaszłyki z domowymi frytkami, sosem tzatzyki i grecką sałatką czyli tak jak w Grecji :).

DUSIOWAKUCHNIA.PL





DUSIOWAKUCHNIA.PL