Kebapčety a kjuftety :)

Potrebujeme: 600 g mletého bravčového mäsa (z hrude), 400 g mletého teľacieho mäsa (z krku), 1 dl vody, 3-4 zelené vňate mladej cibule, ½ vňatky petržlenu, štipku čubrice[1], 5 g korenia, 20 g soli a olej.

Postup: z pripravených surovín vyrobíme zmes, z ktorej vytvarujeme valčeky. Tie pečieme v oleji na panvici alebo pripravíme grilovaním. Podávame s opekanými zemiakmi. Ak namiesto valčekov vytvarujeme zo zmesi placky, hovoríme o **kjuftetách**.



[1] Zmes korenia, ktorú tvorí sladká aj pálivá paprika, čierne a biele korenie, soľ a hlavne saturejka. Tá dodáva zmesi typickú chuť a vôňu. Korenie vôňou pripomína ligurček a je typické pre celú balkánsku kuchyňu.

Bulharské recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania