

Tortilla kebabi

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 500 g mljevenog mesa
- 1 luk
- 1 crvena paprika
- 1 šaka peršina
- 2 češnja češnjaka
- 1 žlica K Plus kiselog vrhnja
- 6 Hrusty tortilja
- 30 g K Plus maslaca
- 1 žličica dimljene paprike
- 1 žličica Garden Good koncentrata rajčice
- 45 ml vode

Za umak:

- 100 g K Plus jogurta
- 1 žlica K Plus majoneze
- 1 češanj češnjaka
- 1 žlica peršina
- sol
- papar

Skeniraj za prikaz na web stranici



U zdjeli pomiješajte mljeveno meso, naribani luk, nasjeckanu papriku, sjeckani peršin, sitno sjeckani češnjak, kiselo vrhnje, sol i papar dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Tortiljama odrežite rubove, tako da dobijete kvadrate pa mesnu smjesu ravnomjerno rasporedite po tortiljama i složite jednu tortilju na drugu.

Narežite na 4 jednake trake, pa zarotirajte i kroz složene tortilje provucite štapiće. Ponovno narežite na trake kako biste dobili kebab oblik. Posložite na lim za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 15 minuta.

U međuvremenu pomiješajte otopljeni maslac s dimljenom paprikom, koncentratom rajčice i malo vode. Nakon prvog pečenja premažite kebase pripremljenim umakom i vratite u pećnicu još 15 minuta, dok ne postanu zlatni.

Za umak od češnjaka pomiješajte jogurt, majonezu, sitno nasjeckani češnjak, sol, papar i peršin.

Poslužite tople kebase uz umak od češnjaka.