Liulia kebabas su mėtiniais žirneliais ir tzadzikio krienais

Gaminimas

1. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“ sumaišykite su maltomis kalendromis, kuminu, cinamonu, rūkyta paprika, druska, pipirais, 1 skiltele tarkuoto česnako ir gerai išminkykite.
2. Gautą mėsos masę aplipdykite aplink iešmelį arba lazdelę ir kepkite ant grilio apie 5–7 min. iš visų pusių, kol apskrus ir mėsa iškeps.
3. Agurkus sutarkuokite ir išspauskite kuo daugiau vandens.
4. Graikišką jogurtą sumaišykite su tarkuotu agurku, 1 skiltele smulkinto česnako, smulkintais krapais, krienais, DANSUKKER auksaspalviu sirupu ir šaukštu citrinos sulčių, pagardinkite druska, pipirais.
5. Žirnelius apvirkite sūdytame vandenyje apie 1 min., ištraukus nusausinkite, įtarkuokite citrinos žievelės, apšlakstykite 3 šaukštais citrinos sulčių, 1 šaukštu alyvuogių aliejaus, dėkite druskos ir pipirų, viską gerai išmaišykite.
6. Patiekite kebabą su pita, žirneliais ir tzadzikio krienais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x150 g	g KITCHEN ME šviežio sausai brandinto jautienos maltino Mėsainiams
Žiupsnio	maltos kalendros
Žiupsnio	kumino
Žiupsnio	malto cinamono
Žiupsnio	rūkytos paprikos
2 skiltelių	česnako
1	trumpavaisio agurko
2 šaukštų	graikiško jogurto
5–6 šakelių	krapų
½ šaukštelio	krienų
½ šaukštelio	DANSUKKER auksaspalvio sirupo
1	citrinos
1 saujos	ankštinių žirnelių
2	pitų
ziupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/liulia-kebabas-su-metiniais-zirneliais-ir-tzadzikio-krienais.htm?tpl=pdf