

Netikri kebabai



Gaminimas

1. Visų pirma pamerkite iešmelius į vandenį ir gerai išmirkykite.
2. Į **smulkintą kalakutiенą** sudėkite visus prieskonius, įmuškite kiaušinius, suberkite džiuvesėlius ir labai gerai išminkykite.
3. Mėsą padalinkite į tiek dalių, kiek turite iešmelių.
4. Imkite mėsos gabaliuką, į vidurį durkite iešmeliu ir formuokite pailgą dešrelę. Gerai apspauskite mėsą aplink iešmelį.
5. Į kepimo indą įtieskite kepimo popierių, suguldykite paruoštus kebabus ir patepkite aliejumi.
6. Kepkite 180 C. įkaitintoje orkaitėje apie 20 min.
7. Tiekite su salotomis ir ryžiais arba lavašo blynu.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Samčio užrašai!**

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

700 g	Lapino puotos smulkintos kalakutienos
8 vnt.	iešmeliai
150 -200 g	džiuvesėlių arba manų kruopų
2 vnt.	kiaušiniai
2 v.š.	rūkytos paprikos miltelių
2 v.š.	druskos
1 v.š.	kumino
1 a.š.	aitrios paprikos miltelių
kepipui	aliejaus