

Dílna arménské kuchyně

KEBAP S LILKEM

pro šest lidí:

KEBAP

½ kg mletého masa hovězího

½ kg mletého masa vepřového

200 g cibule nakrájené či namleté

2 až 3 stroužky česneku podle chuti

Čerstvé bylinky: petržel, kopr, koriandr, celerová nať, bazalka (můžete nahradit sušenými či nějakou vynechat, nešetřete jimi)

mletý pepř, mletá červená paprika, sůl

Všechny ingredience smíchejte, dobře propracujte holýma rukama. Připravte si misku s vodou na oplachování rukou. Tvarujte z masa válečky a ty kladte na lehce olejem potřený plech. Nebojte se je dávat těsně vedle sebe, maso se scvrkne. Pečte při teplotě 220°C alespoň 30 minut. V případě potřeby můžete v průběhu pečení obrátit.

LILEK

4 středně velké lilky

Kostka tvarohu (250g)

2-3 lžičky majonézy

Stejně bylinky jako na maso, pepř, sůl

2 stroužky česneku

rajče

Lilky okrájíme jenom zpola, a to kvůli barvě a vitamínům. Rozkrájíme je podélně na centimetrové plátky a posolíme. Tyto buď poklademe na lehce olejem potřený plech, nebo je smažíme na oleji na pánvi z obou stran dozlatova. I takto jednoduše můžete lilky podávat s kebapem.

Taky je ale upečené můžete potřít směsí tvarohu, majonézy, bylinek, pepře, soli, česneku, zabalit do nich rajče a přichytit párátkem. Jsou to pak úžasné jednohubky.

„Projekt je spolufinancován Evropskou unií z Evropského fondu pro integraci státních příslušníků třetích zemí“ (EIF 2010 – 42)

