

Kebab iz rerne



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka sa karabatakom
- 1 belo meso
- 3 glavice crnog luka
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice bibera
- 1/2 kašičice suvog biljnog začina
- 1/2 kašičice dimljene začinske paprike
- 1 prstohvat peršuna
- 1 prstohvat korijandera
- 2 kašike ulja

Preliv od pavlake i jogurta:

- 200 ml kisele pavlake 20% m.m.
- 200 ml gustog jogurta
- po ukus
- 100 g rendanog kackavalja

Prilog:

- **3 srednjakrompira**
- **3 paprike** raznih boja
- **3 veće glavice** crnog luka

Za tortilje:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** suvog kvasca

Priprema

Priprema Kebaba: Meso oprati posušiti. Pileci batac sa karabatakom isostiti i preseći na pola. Pilece belo meso iseci u šnicle. Meso staviti u veću posudu prelići sa uljem dodati so, biber, suvi začini, dimljenu začinsku papriku peršun i korijander. Sve lepo sjediniti i utrljati u meso. Meso pokriti sa pvc folijom i ostaviti sat vremena u frižider. Uzeti 1 veću glavicu crnog luka ocistiti je i uviti u aluminijumsku foliju. Uzeti 2 veća štapica sa ražnjice i zabosti ih u crni luk. Na štapice reći komade mesa. Preko nareanog mesa staviti crni luk.

Tako složeno meso staviti u manju posudu pa staviti u tepsiju sipati 250ml vode. Na meso staviti aluminijumsku foliju i peći na 200 stepeni 1 sat.

Posle 60 minuta skinuti alu foliju i pojačati temperaturu rerne na 250 stepeni i zapeciti kebaba 10 minuta.

Prohladjen kebaba iseci tanko.

Za prilog: Krompir iseci na štapice i ispržiti kao pomfrit. Papriku iseci na kockice i pržiti na vrelom ulju sa 1 glavicom crnog luka začiniti po ukusu.

Pripremiti prelive i ohladiti ih u frižideru. Gusti jogurt i pavlaku pomešati osoliti po ukusu dodati malo belog luka i peršuna.

Priprema tortilja: U posudu staviti brašno, so, šećer, suvi kvasac, pa sa vodom zamesiti testo. Testo ostaviti da nadoe. Nadoslo testo podeliti na loptice i peći na ugrejanom tiganju bez ulja.

Kad su tortilje pecene onda ih napuniti.

Tortilju premazati sa prelivom od pavlake i jogura staviti iseceno meso, preko mesa staviti paprike i pomfrit pa onda staviti rendani sir. Ko voli može preko sira staviti kecap od paradajza ili neki drugi preliv po ukusu

ukucana. Zatim tortilju lepo uviti i uživati u ukusu Kebaba.

Savet

Napomena Meso za kebaba kao i priloge uz kebaba, a i same prelive možete kombinovati po ukusima ukuana Prijatno.