

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** **kašicicesoli**
- **1/2** **kašicicebibera**
- **1/2** **kašicicesuvog** biljnog zacina
- **1/2** **kašicice** dimljena zacinska paprika
- **1** **prstohvatperšuna**
- **1** **prstohvatkorijandera**
- **2** **kašike** ulja

Preliv od pavlake i jogurta:

- **200** **ml**kisele pavlake 20% m.m.
- **200** **ml**gustog jogurta
- **po ukususo**
- **100** **grendanog** kackavalja

Prilog:

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

Za tortilje:

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

Priprema

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

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

Posle 60 minuta skinuti alu foliju i pojacati temperaturu rerne na 250 stepeni i zapeci 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 zaciniti po ukusu.

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

Priprema tortilja: U posudu staviti brašno, so, šecer, suvi kvasac, pa sa vodom zamesiti testo. Testo ostaviti da nadoe. Nadoslo testo podeliti na loptice i peci 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 uverti i uživati u ukusu Kebaba.

Savet

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