

KEBAB Z GRILLA

KEBAB Z GRILLA

to potrawa kuchni tureckiej, która podbiła serca Polaków.



SKŁADNIKI NA KEBAB Z GRILLA:

- 2 udźce jagnięce - waga ok 2,5 kg

Przyprawa do kebaba:

- 1 łyżeczka nasion kolendry
- 1 łyżka suszonego tymianku
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka ziarnistego pieprzu
- 1/2 łyżeczki chilli
- 1 łyżka grubej soli
- 1 łyżka oregano
- 1/2 łyżeczki jałowca
- sok z 1/2 cytryny
- 100 ml oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek

Do podania:

- chlebki pita
- warzywa: sałata, kapusta pekińska, ogórek, pomidor
- sos: jogurt, pasta tahini, sok z cytryny, chilli, melisa, sól



1 PRZYPRAWA

Wszystkie składniki na przyprawę umieść w blenderze i zmiel na proszek, możesz też użyć moździerza lub młynka.

2 OSUSZONE MIĘSO

pokrój na cienkie plastry i oprósź przyprawą. Dodaj oliwę, sok z cytryny i wymieszaj z mięsem. Przykryj i odłóż na 6-8 godzin lub całą noc. Przed grillowaniem wyciągnij z lodówki i poczekaj aż mięso nabierze temperatury pokojowej, dzięki temu będzie się grillować równomiernie. Plastry mięsa na kebab nabij ciasno na pręt różna i zabezpiecz kolcami do różna.

3 PRZED ROZGRZANIEM GRILLA

wyciągnij dwa środkowe ruszta a w ich miejsce postaw na aromatyzerych stalową brytfannę. Do brytfanny wlej pozostałą marynatę, piwo, wodę lub sok jabłkowy dodaj zioła, plastry cebuli i czosnku. Odpal dwa boczne palniki, ustaw pokrętła w pozycji medium i rozgrzej grilla do temperatury wewnętrznej 200° C.

4 GDY GRILL BĘDZIE JUŻ ROZGRZANY

wyłącz dolne palniki, zamontuj rożen na grillu. Uruchom silnik różna, odpal tylny palnik różna i ustaw go na maksymalną moc. Zamknij pokrywę grilla i w czasie kiedy kebab będzie się grillował przygotuj dodatki.

5 PIERWSZE ŚCINANIE MIĘSA

możesz zrobić po około 1,5 godziny, każde kolejne co 10-15 minut. W chłodniejsze, wietrzne dni możesz odpalić boczne palniki i ustawić ich moc na minimum, to pozwoli utrzymać temperaturę wewnątrz grilla. Pamiętaj aby w brytfannie zawsze był jakiś płyn i w razie potrzeby uzupełnij jego zawartość.

6 SMACZNEGO

Nasza propozycja podania to kebab z warzywami w chlebku pita. Chlebki przed przekrojeniem skrop wodą i połóż na kilka minut nad bocznym palnikiem ustawionym na minimum. Chlebki są gotowe kiedy napęcznieją i zrobią się chrupiące. Możesz je przeciąć w połowie tworząc małe kieszonki lub odkroić górną część i przygotować duże porcje kebaba z warzywami.

ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO

INDEKS: 60522

Uniwersalny zestaw rożna to doskonała opcja dla posiadaczy grilli fabrycznie niewyposażonych w rożno obrotowe. Zestaw zawiera stalowy pręt o długości 100,3 cm z możliwością przedłużenia o kolejne 15,2 cm, stalowe kolce oraz elektryczny silnik służący do obracania rożna. Zasilany prądem 230V. Zalecany do modeli grilli Baron 440, Signet 40, Crown 440.



RĘKAWICE SKÓRZANE

INDEKS: 60528

W rękawicach skórzanych z łatwością przeniesiesz rozgrzany żeliwny garnek, brytfannę czy stojak na kurczaka. Im częściej ich używasz tym lepiej dopasowują się do Twoich dłoni. Pięciopalczastość zapewnia pewny chwyt. Rękawice wykończone są stylowymi niebieskimi akcentami oraz logiem Broil King.

BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

INDEKS: 63106

Uniwersalna brytfanna do grillowania ze stali szlachetnej, która doskonale sprawdzi się do grillowania zarówno warzyw jak i mięs. Świetnie sprawdzi się również do nawilżania potraw, wystarczy postawić ją na aromatyzersze bezpośrednio pod grillowaną porcję mięsa oraz zalać marynatą, sokiem, winem lub piwem. Może też posłużyć do wyłapywania skapujących tłuszczu i soków z żeberk ustawionych na stojaku. Zaokrąglone narożniki ułatwiają nabieranie oraz czyszczenie brytfanny.





**JAGNIĘCINĘ W FORMIE KEBABA
MOŻESZ PODAĆ NA KILKA
SPOSOBÓW, NASZA PROPOZYCJA
TO CHLEBKI PITA.**

**WIĘCEJ PRZEPISÓW
BROILKING.PL/PRZEPISY**

Broil King
Great Barbecues Every Time