



Kebabia vartaassa

Aineet: 8 viipaletta vaaleaa leipää
½ kg jauhettua lampaanlihaa
1 muna
3 puristettua valkosipulinkynttä
½ tl timjamia suolaa
pippuria pippurimyllystä
puolikkaan sitruunan mehu
oliiviöljyä
Koristeluun:
ohuita purjorenkaita
karkeaksi hakattua persiljaa

Valmistus: Tämä herkullinen ja helposti valmistettava ruoka kypsennetään mieluiten puuhiilivalkealla. Vartaiden tulee olla hyvin voideltuja jotta jauheliha ei tarttuisi niihin ja jauhelihan voimakkaasti maustettua ennen kypsentämistä. Sekoita jauhelihasta ja muista aineista (lukuun ottamatta oliiviöljyä) voimakkaasti maustettu, kiinteä ja notkea taikina.

Voitele pienet vartaat öljyllä. Hiero öljyä kämmeniisi ja muotoile taikinasta vartaiden ympärille 6-7 senttiä pitkiä pötköjä. Voitele pötköt oliiviöljyllä ja grillaa niitä miedolla puuhiilivalkealla 4-6 minuuttia.

Kun vartaat alkavat tihkua puristele niitä kevyesti kahden leipäpalan välissä, jottei neste menisi hukkaan. Jatka tämän jälkeen grillaamista kunnes kebabit ovat valmiita. Paahda leipiä kevyesti tulella. Asettele kebabit leiville ja koristele purjolla ja persiljalla.

Tarjoa tomaattilohkojen, kanssa.