

Kebab z grilla

Składniki

- 800 g** jagnięciny (udziec) lub wołowiny (polędwica, antrykot, rostbief)
- 20** wykałaczek do szaszłyków
- 4** łyżki jogurtu naturalnego
- 1/2** cytryny
- 2** łyżki koncentratu pomidorowego
- 2** łyżki oleju
- 3** ząbki czosnku
- 2** łyżeczki wędzonej papryki w proszku (słodkiej lub pikantnej)
- 2** łyżeczki kminu
- 1** łyżeczka pieprzu
- 1** łyżeczka suszonego chilli
- 1** łyżeczka sumaku
- 1/2** łyżeczki tymianku
- 1/2** łyżeczki soli

Dodatkowo

pieczywo
grillowane warzywa
świeże warzywa

Przygotowanie:

1. W dniu poprzedzającym zaplanowaną imprezę z grillem, rozpocznij od przygotowania marynaty na kebab z grilla. W głębokiej misce wymieszaj 4 łyżki jogurtu naturalnego, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 łyżki oleju, sok wyciśnięty z 1/2 cytryny oraz 3 rozgniecione ząbki czosnku.
2. Do dokładnie wymieszanej marynaty dodaj suszone przyprawy: sól, pieprz, wędzoną paprykę, suszone chilli, kmin, tymianek oraz sumak. Jeszcze raz dokładnie wymieszaj zawartość w misce. Uwaga! Sumak, może być trudno dostępny – jeśli nie udało Ci się znaleźć tej przyprawy, wystarczą pozostałe.
3. Odetnij nadmiar tłuszczu z mięsa. Następnie pokrój na kawałki w kształcie kwadratów, o boku długości około 1,5 cm.
4. Pokrojone w kostkę mięso na kebab z grilla, wrzuć do miski i dokładnie obtocz w marynacie. Następnie włóż do lodówki co najmniej na **12 godzin**.
5. Następnego dnia zacznij od przygotowania wykałaczek do szaszłyków. Standardowo ich długość to 25 cm. Użyj nożyczek, aby przeciąć je na pół. W ten sposób z jednej wykałaczki, otrzymasz 2 szaszłyki.



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

6. Na każdą z wykałaczek nadziej 4-5 kawałków mięsa. Otrzymasz około **40 sztuk szaszłyków**.
7. Zaczynij układać szaszłyki na rozgrzanym ruszcie Twojego grilla.
8. Grilluj mięso przez krótki czas z obu stron. Małe kawałki nie wymagają dużo czasu na ruszcie – uważaj, aby ich nie przypalić.
9. Gotowe szaszłyki ułóż na talerzu. Możesz podawać je z warzywami (świeżymi lub grillowanymi) oraz z pieczywem.
10. **Kebab z grilla gotowy.** Uważaj! Szaszłyki błyskawicznie znikają z talerza! **Smacznego!**