



KEBAB WOŁOWO-DROBIOWY

SKŁADNIKI:

1 stek bavette Sokołów
500 g mięsa z udek lub piersi kurczaka
1 opakowanie boczku wędzonego surowego Sokołów
1 cebula
1 opakowanie placków tortilli

MARYNATA:

250 g jogurtu greckiego lub naturalnego
1 cytryna
1 łyżeczka zataru
1 łyżeczka mielonej papryki
1 łyżeczka mielonej kolendry
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka kminu rzymskiego
1-2 łyżki oliwy z oliwek

SALATKA:

1 pomidor
1/2 małej cebuli
kilka gałązek natki pietruszki
sok z 1/2 cytryny
1/2 łyżeczki sumaku
1-2 łyżki oliwy z oliwek

SOS:

kilka łyżek jogurtu greckiego
2 ząbki czosnku
1/2 cytryny
1/2 łyżeczki sumaku
1 łyżka oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE:

1. Wołowinę pokroić na duże kawałki. Z jogurtu, skórki i soku z cytryny, zataru, mielonej papryki, kolendry, cynamonu, kminu rzymskiego i oliwy z oliwek przyrządzić marynatę, a następnie połączyć ją z drobiem i wołowiną.
2. Pomidor pokroić na małe kawałki. Dodać pokrojoną w pióra cebulę, posiekaną natkę pietruszki, sok z cytryny, sumak i oliwę z oliwek.
3. Cebulę przekroić. Następnie połówkę nabić na szpadkę do kebaba. Naprzemiennie nabijać wołowinę, kurczaka i plastry boczku. Na koniec na szpadkę nabić drugą połówkę cebuli. Całość grillować, korzystając z obrotowego różna.
4. Przygotować sos: do miseczki przełożyć jogurt grecki. Dodać posiekany czosnek, skórkę i sok z 1/2 cytryny, sumak oraz oliwę z oliwek. Składniki dobrze wymieszać.
5. Na ruszcie zrumienić tortille. Placki posmarować sosem. Wyłożyć odcięte kawałki grillowanego mięsa i sałatkę.