

Áz zhÁ°sos kebab joghurtos Á¶ntettel Á°s madÁjrbegy salÁjtÁjval

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2020. Ájprilis 01.

UtolsÁ° frissÁ-tÁ°s 2020. Ájprilis 01.

- 60 dkg Á'z lapocka- vagy combhÁ°s
- 20 dkg fÁ¼stÁ¶lt szalonna vagy kacsá hÁj
- 15 dkg zsemlemorzsa
- 1 fej vÁ¶rÁ¶shagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1-1 kk kakukkfÁ± Á°s rozmaring
- 1-1 tk frissen Á'rÁ¶lt feketebors Á°s pirospaprika
- 2-3 ek (hÁjzi) ketchup
- 2 tk sÁ³

Az Á¶ntetthez:

- 1 nagy pohÁj (kb. 40 dkg) joghurt/kefÁ-r
- 1 gerezd zÁ°zott fokhagyma
- 1 tk currypor
- 1 tk kapor
- 1 kÁ°shegynyi fehÁ°rbors

- 1 kk sÁ³ Áz Á'zhÁ°st finomra darÁjjuk a szalonnÁjval vagy a hÁjval, majd hozzÁj keverjÁ¼k a reszelt vÁ¶rÁ¶shagymÁjt, a zÁ°zott fokhagymÁjt, a zsemlemorzsÁjt, a ketchupot, valamint a frissen Á'rÁ¶lt/ zÁ°zott szÁjrt-tott fÁ±szereket. A kakukkfÁ± Á°s a rozmaring ha van, lehet friss is, ilyenkor a leveleket hÁ°zzuk le a fÁjs szÁjrrÁ³l Á°s vÁjgjuk finomra egy kÁ°ssel, illetve szÁjmoljunk belÁ'le kb 2-2 teÁjiskanÁjnyi mennyisÁ°get. A hÁ°s masszÁjt sÁ³zzuk, majd formÁjzzunk belÁ'le kb. 5 dkg-os hengereket, amelyeket nyÁjron, faszÁ°nparÁjzs felett, vagy sÁ¼tÁ'ben, sÁ¼tÁ'papÁ-rra helyezve kb. 10-15 perc alatt kÁ°szre grillezhetÁ¼nk.

AmÁ-g a hÁ°spogÁjcsÁj k sÁ¼nek, addig elkÁ°szÁ-tjÁ¼k az Á¶ntetet a joghurtbÁ³l, a felsorolt fÁ±szerek hozzÁjadÁjsÁjval.

A kÁ°sz kebabhÁ°sokat lepÁ°nykenyÁ°re, vagy tortillÁjra szÁrt madÁjrbegy salÁjtÁjra helyezzÁ¼k, vÁ°konyra vÁjgott vÁ¶rÁ¶shagymÁjval gazdagÁ-tjuk, Á°s megÁ¶ntÁjzzÁ¼k a joghurtos Á¶ntettel, illetve Á-zlÁ°s szerint chili sÁ³sszal. A madÁjrbegy salÁjtÁjt helyettesÁ-thetjÁ¼k frissen szedett tyÁ°khÁ°rral, spenÁ°tlevÁ°llet vagy rukkolÁjval is.

BorajÁjnÁ°:

Illatos, kiegyensÁ°lyozott savgerinccel Á°s leheletnyi maradÁ°kcukorral rendelkezá' fehÁ°rbort ajÁjnlok hozzÁj fogyasztani, mondjuk egy Irsai OlivÁ°r-t vagy valamilyen muskotÁjly hÁjzasÁ-tÁjst. Á