

Ázsháősos kebab joghurtos Ántettel Ács madÁjrbegy salÁjtÁjval

SzerzÁ -ka-pÁ-r-

2020. Ájprilis 01.

UtolsÁ frissÁ-tÁcs 2020. Ájprilis 01.

- 60 dkg Áz lapocka- vagy combháős
- 20 dkg fÁstÁllt szalonna vagy kacsá háj
- 15 dkg zsemlemorzsa
- 1 fej vÁrÁshagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1-1 kk kakukkfÁcs Ács rozmaring
- 1-1 tk frissen ÁrÁllt feketebors Ács pirospaprika
- 2-3 ek (házi) ketchup
- 2 tk sÁ

Az Ántetthez:

- 1 nagy pohÁr (kb. 40 dkg) joghurt/kefÁ-r
- 1 gerezd zÁzott fokhagyma
- 1 tk currypor
- 1 tk kapor
- 1 kÁshegynyi fehÁrbors

- 1 kk sÁ Ázsháost finomra darÁljuk a szalonnÁjval vagy a hájjal, majd hozzá keverjÁk a reszelt vÁrÁshagymÁt, a zÁzott fokhagymÁt, a zsemlemorzsÁt, a ketchupot, valamint a frissen ÁrÁllt/ zÁzott szÁjt-tott fÁszereket. A kakukkfÁcs Ács a rozmaring ha van, lehet friss is, ilyenkor a leveleket házzuk le a fÁjs szÁrrÁl Ács vÁgjuk finomra egy kÁssel, illetve szÁjmoljunk belÁle kb 2-2 teÁiskanÁlnyi mennyisÁget. A háős masszÁt sÁzzuk, majd formÁjzunk belÁle kb. 5 dkg-os hengereket, amelyeket nyÁrson, faszÁnparÁzs felett, vagy sÁtÁben, sÁtÁpapÁrra helyezve kb. 10-15 perc alatt kÁszr grillezhetÁnk.

AmÁ-g a hášpogÁcsÁk sÁlinek, addig elkÁszÁ-tjÁk az Ántetet a joghurtbÁl, a felsorolt fÁszerek hozzáadásÁjval. A kÁsz kebabháősokat lepÁnykenyÁrre, vagy tortillÁra szÁrt madÁjrbegy salÁjtÁjra helyezzÁk, vÁkonyra vÁgott vÁrÁ vagy ÁjhagymÁjval gazdagÁ-tjuk, Ács megÁntÁzzÁk a joghurtos Ántettel, illetve Á-zlÁcs szerint chili sÁsszal. A madÁjrbegy salÁjtÁt helyettesÁ-thetjÁk frissen szedett tyÁkóhÁrral, spenÁtlevÁl vagy rukkolÁjval is.

BorajÁnlÁ:

Illatos, kiegyensÁlyozott savgerinccel Ács leheletnyi maradÁkcukorral rendelkezá fehÁrbort ajÁjlok hozzá fogyasztani, mondjuk egy Irsai OlivÁr-t vagy valamilyen muskotÁjly házasÁ-tÁst. Á