|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kebab z mletého masa s parmazánem a zeleninovou tarhoňou (bulgurem)** | | | |
|  | | | |
| 1000 g mleté maso mix | | | Mleté maso ochutíme solí, muškátovým oříškem a strouhaným |
| 100 g parmazán (cihla) | | | sýrem a přidáme trochu smetany. Vše propracujeme |
| 800 g tarhoňa (bulgur) | | | v kompaktní hmotu, ze které tvarujeme stejně silné šišky |
| 500 g jarní zelenin. směs | | | asi 10 cm dlouhé. Takto připravené šišky pečeme na plechu |
| 200 g smetana 30% | |  | v troubě. Jako přílohu připravíme tarhoňu, které uvaříme |
| 20 g vegeta bezglut. | |  | ve vývaru nebo ve vodě s přidáním vegety tak, aby již |
| 0,5 g muškátový ořech mletý | | | při varu pojmula chuť. Uvařenou tarhoňu promícháme |
| sůl |  |  | s uvařenou zeleninou a dochutíme solí. Na talíř servírujeme |
|  |  |  | zeleninovou tarhoňu, přidáme upečené kebaby, které |
|  |  |  | můžeme pro lepší efekt rozkrojit a pokapeme zbylým |
|  |  |  | výpekem. |

