|  |
| --- |
| **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. |

