

# Kebabčata



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1884** kalorií , **0 g** cukrů , **152 g** tuků , **128 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kebabcata>

## Příprava

Smícháme obě mletá masa, nejemno nakrájenou cibuli, utřený česnek, sůl, pepř i saturejku. Zakryjeme fólií a necháme přes noc uležet. Druhý den tvarujeme malé válečky, které osmažíme na oleji nebo grilujeme na grilu.

### Tip k receptu

Podáváme se salátem a pečivem.

## Ingredience

- 300 g hovězího mletého masa
- 400 g vepřového mletého masa
- 2 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/2 lžičky saturejky
- 50 ml slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

