

Turecki kebab z grilla z miętowym kuskusem

Majówka, Polacy i grill to nierozdzielna całość! Kiedy tylko pierwsze promienie słońca ogrzewają nasze ogrody i działki, natychmiast sięgamy po sprzęt grillowy. W tym roku zamiast tradycyjnej kiełbasy, przygotuj **turecki kebab z grilla**, który wprowadzi powiew orientu na majówkowe spotkanie.

Kebab z grilla – składniki

Podstawą udanego dania jest **odpowiednio przygotowane mięso jagnięce**, które nadaje kebabowi charakterystycznego smaku. Do przygotowania potrzebujesz:

- 600 g udźca jagnięcego
- 3 cebule (1 do posiekania, 2 do sałatki)
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju
- Sól i pieprz do smaku
- Patyczki do szaszłyków lub szpadki

Mięso pokrój na 16 równych kostek, które następnie nadziejiesz na patyczki. Przygotowane szaszłyki **umieść na rozgrzanym grillu i piecz około 20 minut**, obracając co jakiś czas, aby mięso równomiernie się zarumieniło z każdej strony.

Aromatyczny kuskus z miętą

Kuskus z dodatkiem świeżej mięty stanowi idealne uzupełnienie grillowanego mięsa. Aby go przygotować, będziesz potrzebować:

- 200 g kaszy kuskus
- 500 ml bulionu warzywnego

- Posiekana natka pietruszki
- Świeża mięta
- Olej do smażenia
- Posiekana cebula i czosnek

Przygotowanie:

1. W rondelku rozgrzej olej.
2. Zeszklij posiekaną cebulę i czosnek.
3. Dodaj kaszę i lekko ją przesmaż.
4. Wlej bulion, zagotuj i gotuj na małym ogniu około 10 minut.
5. Na koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki i mięte, całość wymieszaj.

Sałatka z pomidorów do kebaba z grilla

Świeża sałatka pomidorowa doskonale kontrastuje z intensywnym smakiem grillowanego mięsa. Przygotuj ją z:

- 600 g pomidorów
- 2 cebule pokrojone w cieniutkie krążki
- 50 ml octu winnego
- 2 łyżki oliwy
- Sól, pieprz i szczypta cukru

Pomidory pokrój w plasterki, wymieszaj z krążkami cebuli. Ocet dopraw solą, pieprzem i cukrem, a następnie polej nim sałatkę.

Gotowe szaszłyki zdejmij z grilla, oprósź solą i świeżo mielonym pieprzem. **Podawaj je z przygotowaną wcześniej sałatką i aromatycznym kuskusem z miętą.** Całość możesz udekorować dodatkowymi listkami świeżej mięty i skropić oliwą.

Kebab z grilla to doskonała propozycja na rodzinny obiad w ogrodzie, spotkanie z przyjaciółmi czy romantyczną kolację we dwoje. Dzięki prostocie przygotowania i wyjątkowemu smakowi, to danie z pewnością zagości na stałe w Twoim domowym menu.