



SMACZNIE (ZA)JADAM
STOŁÓWKA (PRZED)SZKOLNA
ALTERNATYWNIE

Chevapchichi

Receptura na 10 porcji

Składniki:

Mięso wołowe mielone	1,5 kg
Mięso wieprzowe mielone	0,5 kg
Olej	0,2 l
Przyprawa do gyrosa	0,15 kg
Bulion wołowy	1,2 l
Cytryna	2 sztuki
Ketchup	0,25 kg
Ogórek konserwowy, drobna kostka	0,1 kg
Cebula drobna kostka	0,08 kg
Natka pietruszki posiekana	1 pęczek
Sól i pieprz do smaku	

Wykonanie:

Bulion, sok z cytryny i mięso razem dokładnie wymieszać.

Wstawić do lodówki na 2 godziny.

Nałożyć odrobinę oleju na dłonie i uformować podłużne kawałki o długości 8-10 cm i średnicy ok.2cm.

Mięso opiecz na patelni.

Aby wykonać sos wymieszać ketchup, ogórek, cebulę i natkę pietruszki.

Usmażone mięso podawać z sosem i surówkami.