

## INGREDIENCIE



- 1 balenie Garden Gourmet Sensational mleté
- 1 červená cibuľa
- 4 lyžice (vegánskeho) jogurtu
- 1 lyžica korenia harissa
- lístky čerstvej petržlenovej vňate
- lístky čerstvého koriandra
- 2 lyžičky mletej papriky
- 1 lyžička jemne mletej rasce
- štipka škorice
- soľ a korenie
- kajenské korenie
- pár kúskov toastového alebo pita chleba

Objavovanie sveta láka každého z nás a jeden zo spôsobov, ako bližšie spoznať inú kultúru je práve cez jedlo! Dnes spolu zažijeme Maroko a nemusíme ani ďaleko cestovať. Stačí ísť do záhrady alebo na terasu ku grilu a vďaka týmto veggie kebabom z Garden Gourmet Sensational mletého, ktoré sú na grilovačku ako stvorené a pripravíte ich za pár minút, sa razom prenesieme na sever Afriky!

S najväčšou pravdepodobnosťou ste už počuli o „kefte“ (alebo „kofte“), typickom jedle Blízkeho Východu, ktoré tam v uliciach nájdete na každom rohu. Jeho marocká verzia chutí ale inak – je jemnejšia a veľmi aromatická vďaka množstvu korenia a bylín, ktoré sa pri príprave použijú. Pre túto zmes korenín je typická rasca, mletá paprika, koriander a cibuľa. Marocké kebaby sa pripravujú z mletého mäsa, formujú sa a napichujú na paličky ako špízy a chutia výborne z grilu, pretože tak dostanú tú pravú autentickú dymovú chuť a vy máte razom pocit, ako by ste sa prechádzali malebnými uličkami Marrákešu.

## PRÍPRAVA

### 1. KROK

Ako sme už vyššie písali, základom tohto pokrmu sú bylinky a korenie, a tak sa rovno pustíme do ich prípravy! Cibuľu očistíme a nakrájame na malé kocky. Jemne nasekáme lístky petržlenovej vňatky a koriandra (spolu asi 2 lyžice bylín).

### 2. KROK

V ďalšom kroku zmiešame mletú papriku, kajenské korenie, škoricu, nakrájanú cibuľu a nasekané bylinky s Garden Gourmet Sensational mletým. Dochutíme soľou a korením a vytvarujeme zmes okolo cca 1/3 špajdle.

### 3. KROK

Vytvarované kebaby grilujeme asi 5 až 8 minút, kým nie sú hotové a opečené dohnedu. Ak však nemáte k dispozícii gril, môžete si tento pokrm pripraviť aj na panvici a dokonca aj upiecť v rúre. Medzitým zmiešame korenie harissa s jogurtom (ak preferujete vegánsku verziu jogurtu, zvolte kokosový, ktorý bude skvele dopĺňať chute) a opečieme toastový chlieb alebo pita chlieb na grilovacej mriežke. Všetko spoločne podávame, kým je to ešte teplé. Na koniec môžeme ozdobiť čerstvou mäťou a petržlenovou vňaťou. Dobrú chuť!

Tip:

Ak chcete vyladiť svoj marocký večer do detailov, ku kebabom s pita chlebom môžete pripraviť niekoľko šalátov rovnako typických pre Blízky Východ, na internete nájdete množstvo najrôznejších receptov. A ak máte chuť na inú prílohu ako chlieb, vyskúšajte napríklad quinou!

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)