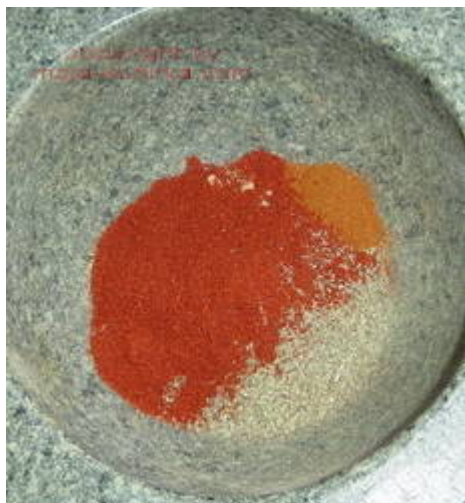


Začinska mješavina za kebab

Smjesu začina za kebab možete koristiti i za grčku varijantu [kebaba](#), pita [gyros](#)



- 1 VŽ sušenog, izmrvljenog [bosiljka](#)
- 1 VŽ sušenog, izmrvljenog [origana](#)
- 1 VŽ sušenog, izmrvljenog [ružmarina](#)
- 1/2 MŽ [bijelog luka](#) u granulama(prah)
- 1 VŽ slatke mljevene paprike
- 1/2 MŽ ljute mljevene paprike
- 1 VŽ [mesne juhe](#) u prahu
- 1 VŽ [povrtne juhe](#) u prahu



U [avanu](#) izdrobite origano, bosiljak i ružmarin, te ga prosijte. Ostatak drvenastih dijelova začina prosijte i bacite. **Začine za kebab** vratite u avan, te dodajte mesnu i povrtnu juhu u prahu, bijeli luk, te crvenu slatku i ljutu papriku.

Sve **začine za kebab** dobro, međusobno protiskajte, ako nemate avan isto učinite u zdjelici, ali sa žlicom dobro natiskajte smjesu da bi se **začini** bolje proželi.

Količina začina je dostatna za cca. 2-2,5 kg [mesa](#).

Izbjegavajte drobljenu juhu u kocki, jer je masna i ne može se dobro promiješati sa ostalim [začinima](#).

Nemate li **suhe začine**, ili ih ne možete smrviti u prah, koristite umjesto 1 VŽ, po jednu malu žlicu gotovog **začina u prahu**.