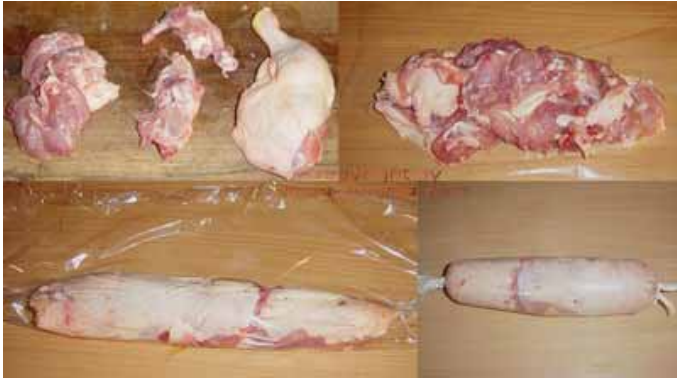


# Kebab

Ovo je kućna verzija kebaba.

Za kebab ili kebap uzmite [batke i dobatke](#) od pileta. Može i od purana, ali samo dobatak.

Meso odvojite od kosti i hrskavica. Kožu i masnoću ostavite na mesu.



Meso polegnite na stranu sa kožom na PVC foliju ne zarolajte.

Pri rolanju pripazite da prije nego folija obavije cijelo meso, samo meso bude tako zarolano da se koža na gornjoj i donjoj strani dodiruju. Bolje rečeno da iz vana ne bude ništa vidljivo osim kože.

Zarolajte foliju i sa jedne strane je potpuno zavežite(konac ili slično), zatim rolicu primite za slobodni kraj folije i protresite tako da se meso dobro sabije. Ostatak folije koji držite u ruci zarolajte da čvrsto stisne meso, da ne mjenja oblik role.



Meso slažite tako da debljina role bude max. 5 cm u promjeru. Role smrznite.

Smrznute role oslobodite folije, te ih na mašinu za rezanje mesa narežite, dok su još smrznute, na ploške debljine 5mm.(ne tanje!!). Pustite da se meso do pola rastopi te ga začinite. Na 500g mesa dodajte jednu VŽ začina za kebab. Meso nemojte začinjati dok se skroz otopi jer ga onda pri mješanju svog smrvite. Dobro promješajte, ali pazite da ne podrobite meso.

Začinjeno, do pola rastopljeno meso(tako se neće mrviti), ubacimo u vrelu tavu i bez masnoće popržimo.

Ako je meso bilo bez vlastite masnoće ili sa malo masnoće, dodajte slobodno malo ulja.



Za prilog se u kebab stavlja svježija tanko rezana rajčica, zelena salata(obavezno jedna tvrđa sorta: endivija ili kristalka) narezana na tanke rezance cca.8-10mm, mlado bjelo zelje narezano na tanke rezance, te crveni luk narezan na tanke ploslice. Sve se prelije sa [kebab umakom](#), te posoli. Ko voli ljuče posipa sa tučenom(mrvljenom) crvenom ljutom paprikom.



Povrće prije slaganja dobro osušite i kratko podgrijte u mikrovalnoj, ili barem ostavite na toplom štednjaku da se temperira, inače kebab bude pre hladan. Salati, baš zato šta je tvrđe sorte neće biti ništa ako je čak i zagrijete da bude vruća. ne pretjerujte. Povrće, meso i umak možete stavljati u prigrjšanu lepinju tzv. Donner Kebab ili rolati u pečeno tjesto nalik tortilji ili palačinki, tada dobijate tzv. Durum Kebab.

Ja sam radio Durum Kebab, durum možete vrlo lako napraviti sami. Sam postupak najbolje pogledajte na slici. Prvo durum dobro ugrijte sa obje strane u velikoj tavici, položite ga na ALU foliju. Zatim obavezno ovim redoslijedom slažite sastojke: prvo zelena salata, zatim rajčica, pa meso i na kraju luk ili zelje.

Posolite i prelijte sa umakom. Umak prelite samo do gornje dve trećine, jer će tijekom jela sam iscuriti do dna. Preklopite dno, pa zatim zavrnite od sebe, te na kraju preklopite gornju stranu, da dobijete rolu.

Sa aluminijskom folijom radite jednako kao i sa durumom, znači prvo donji dio preklopite i tek tada zarolajte. Na ovaj način će te skoro sigurno izbjeći da vam umak procuri. Vrh folije zavrnite, i tek tada otrgnite foliju na vrhu.

