



Состав:

400 г говядины

500 г свинины

1 крупный репчатый лук

2-3 зубчика чеснока

1 пучок петрушки среднего размера

2-3 щепотки молотой зиры

черный молотый перец по вкусу

соль

Дополнительно потребуется:

деревянные шпажки для шашлыка

Рецепт люля-кебаба из говядины:

Деревянные шпажки замочить в воде на 25-30 минут, чтобы они не пригорели во время жарки и чтобы приготовленный люля-кебаб легко снимался со шпажки.

Чеснок и репчатый лук очистить и пропустить через мясорубку. Говядину и свинину промыть, слегка обсушить, нарезать крупными кусочками и пропустить через мясорубку. Петрушку промыть, обсушить и очень мелко порубить (или порубить и затем измельчить в блендере; в этом случае в блендере также можно измельчить и чеснок). Все смешать в большой миске, посолить, поперчить, добавить молотую зиру и тщательно вымесить руками. Фарш также можно немного отбить – несколько раз поднять и бросить в миску. В итоге фарш должен стать тугим и вязким.

Из подготовленного фарша сформировать небольшие кусочки, чтобы помещались в ладонь, (лучше это делать мокрыми руками). Фарш раскатать в виде колбасок, нанизать на деревянные шпажки для шашлыка, распределить по шпажке, прижимая его руками, особенно концы.

Люля-кебаб обжарить на сковороде в растительном масле.

Приятного аппетита!

Традиционно под люля-кебаб подразумевают блюдо из бараньего фарша в форме вытянутых котлеток, нанизанное на шампур и зажаренное на мангале. Фарш для люля-кебаба готовят без добавления яиц, а чтобы фарш не развалился и хорошо держался на шампурах, его предварительно долгое время вымешивают, чтобы мясо

стало плотным и вязким.

Люля-кебаб готовят не только из баранины. Часто для фарша используют говядину или смесь из говядины и свинины, и даже курицу.