Овощной Кебаб

Sebzeli Kağıt Kebabı

800 гр. филе баранины
1 луковица
1 картошка
1 морковь
1 помидор
1 стакан консервированного горошка
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. тимьяна
1 ч.л. соли

Овощи почистить, порезать кубиками.
Мясо порезать кубиками, добавить овощи, растит. масло, горошек, соль и тимьян, перемешать.
Приготовить 6 прямоугольников 30см.на 40см. из пергаментной бумаги.
На одну сторону одного прямоугольника, положить 1/6 часть мяса с овощами, второй стороной накрыть и края закрутить. Получится примерно такая форма (D).
Сделать ножом небольшой надрез.
Положить пакеты с кебабом на противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить минимум 50 минут.

Если не сделать надрез в бумаге, она вздуется и все содержимое вытечет.

© ml.md (русский) рецепт #: 1426 | название рецепта: Овощной Кебаб | история: 19.04.2024 - 11:09