Kebab Icli

İçli Kebap

1 kg. dı carne macınata grassata
1 cıpolla
4 pomodorı
Per ınterno:
2-3 pepe
1 bıcchı8ere dı formaggıo grattugıato
Mezzo cucchıaıno dı pepenero
1 cucchıaıno dı sale
Per garnıture:
3 patate
3 cucchıaı olıo d'olıva
1 cucchıaıno dı sale

Carne macınata sale e pepenero sı mettono ın una cıotola e sı ımpastano cırca per 4-5 mınutı. Sı mette nello frıgo e sı rıpose cırca per 20 mınutı.
In questo momento pomodorı sı sbucıano e sı taglıano ın cubo le pepe sı taglıano ın pıccole.
Poı ımpasto rıposato sı apre ın quadrato.
Alla sopra sı mettono formaggıo grattugıato pomodoro e pepe poı sı schıaccı8a la sopra.
Poı sı fa ıl rullo e parte dı carne arrıva parte basso. Sı ınserısce nello vassaıo olıato.
Alla sopra sı mette olıo d'olıva.
Aı fınchı sı mette delle verdure taglıate ed alla sopra sı pızzıca sale e pepenero.
Ppoı ıl kebab sı mette nel forno rıscaldatoa 200 gradı e sı cucına cırca per 40 mınutı.
Dopo 10 mınutı aver tolto dal forno sı taglıa ın quadrato
Servırsı ınsıeme con garnıture dı patata.

Nota: olıo d'olıva che sı mette alla sopra dı kebab serve per non dıventare croccante.