



Pureli Tas Kebabi

Püreli Tas Kebabi



1 kg. carne macinata di agnello
1 cipolla secca
2 pepe italiane
2 pomodori
2 spicchi di aglio
1 cucchiaio di salsa
1 bicchierino d'olio vegetale
2 bicchieri d'acqua calda
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
Per purè ;
6 patate in medie
1 bicchiere di latte caldo
1 cucchiaino di burro
Mezzo cucchiaino di sale

- # Primamente si prepara il kebab. Nella pentola si mettono olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiunge la carne macinata e si aarrosisce finchè lascia proprio l'iquido.
- # Sopra si aggiungono la cipolle ed aglio macinati finemente. Si arossiscono finchè la cipolla si perde il colore.
- # Poi si aggiungono pepe levati i semi e tagliati finemente insieme con la salsa e si cuocina finchè pepe si cambia il colore.
- # Poi sopra si aggiungono pomodoro tagliato in cubo , sale, pepenero e 2 bicchieri l'acqua calda, si coperta il coperchio di pentola, su fuoco medio si cucina circa per 1 oretta.
- # In questo momento si prepara il purè; Si sbuciano le patate bollite, prima si tagliano in qualche pezzi, sopra si aggiungono olio vegetale , sale, e metà di latte . Si mescolano bene con forchetta. Nel momento di mescolare si continua ad aggiungere l'altra meta di latte.
- # La metà di purè preparato si mette intorno di piatto da servire in mezzo rimane vuoto. Sopra si lascia abbastanza dal kebab preparato. Si servirsi in caldo.

Nota: Nella preparazione di purè in genere si usa patata bollita e calda. Perchè la patata calda fa sciogliere il burro e si schiaccia facile.