



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, горошок, 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.