

Κεμπάπ σε φέτες

Υλικά

- 1kg μοσχάρι τρανς σε φέτες
- 400g κιμάς μοσχαρίσιος
- 200g κιμάς πρόβειος χοντροκομμένος
- **80g Μαρινάτα Grill-Butter style (Κωδ. 50643)**
- **12g Καρύκευμα για Κεμπάπ (Κωδ. 42052)**
- 1 πιπεριά κόκκινη
- 1 πιπεριά πράσινη

Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε τις φέτες του μοσχαριού με τη Μαρινάτα Grill-Butter style.
2. Ψιλοκόβουμε τις πιπεριές. Ζυμώνουμε τους κιμάδες με το Καρύκευμα για Κεμπάπ και προσθέτουμε τις πιπεριές.
3. Γεμίζουμε τις φέτες του μοσχαριού με το μείγμα του κιμά και φτιάχνουμε σφιχτά ρολάκια. Αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξουν.
4. Κόβουμε σε φέτες πάχους τριών εκατοστών περίπου. Περνάμε σε σούβλες.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στη σχάρα ή σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C.

