

Κεμπάπ πασχαλινά

Υλικά

- 200g αρνίσιος κιμάς
- 800g μοσχάρσιος κιμάς
- **15g Καρύκευμα Κεμπάπ (Κωδ. 42052)**
- **2g Σουμάκ (Κωδ. 46849)**
- **80g Combi Base (Κωδ. 45567)**
- **10g Μαρινάτα Σχάρας (Κωδ. 50605)**
- 20g κρεμμύδι σε κόκκους
- 200ml νερό
- Παντσέτα πολύ λεπτοκομμένη

Εκτέλεση

1. Σε ένα βαθύ μπολ ενυδατώνουμε το Combi Base με το νερό και στη συνέχεια προσθέτουμε τους κιμάδες, τα υπόλοιπα υλικά (εκτός της παντσέτας) και ζυμώνουμε.
2. Πλάθουμε κεμπάπ στο μέγεθος της αρεσκείας μας και προαιρετικά τα περνάμε σε ξυλάκια για σουβλάκι.
3. Αλείφουμε τις παντσέτες ή το μπέικον με τη Μαρινάτα Σχάρας και τυλίγουμε κατά μήκος.
4. Βάζουμε σε δισκάκι και τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στην σχάρα ώσπου να ροδίσουν. Εναλλακτικά σε σχαροτήγανο ή στο grill.

