

KÖFTE • GRILOVANÉ KARBANÁTKY

Mleté maso 20 % tuku, vymačkaná cibule, kmín, hnětení a hodina v chladu – žádné vejce. Alergen: **1 – lepek (strouhanka)**. Tvarované: 24 h v chladu, 3 měsíce mražené.

SUROVINY

domácnost 4 porce (16 ks) · gastro 5 kg ≈ 80 ks po 50 g

SUROVINA	4 PORCE	GASTRO 5 KG
Mleté hovězí (20 % tuku), nebo 70 % hovězí + 30 % jehněčí	800 g	4 kg
Cibule, nastrouhaná najemno a vymačkaná	1 velká (150 g)	750 g
Strouhanka nebo rozdrobený starý chléb	3 lžíce (40 g)	200 g
Česnek	2 stroužky	30 g
Petržel čerstvá, nasekaná	1 hrst (15 g)	80 g
Římský kmín mletý	1 lžička	20 g
Pul biber	1 lžička	15 g
Černý pepř	½ lžičky	8 g
Sůl	1½ lžičky (10 g)	60 g
Sladká paprika	1 lžička	15 g

POSTUP

20 minut + 1 hodina v chladu

- 1** Cibuli nastroumat najemno a důkladně vymačkat – šťáva köfte rozmočí.
- 2** Hníst maso, cibuli, strouhanku, česnek, petržel a koření 5–8 minut do lepkavé hladké hmoty.
- 3** Odpočinout min. 1 hodinu v chladu, ideálně přes noc.
- 4** Tvarovat vlhkými rukama: placičky 50 g, 8 cm, 1,5 cm silné.
- 5** Grilovat na vysoké teplotě 3–4 min z každé strany. Otočit jen jednou.
- 6** Podávat s pitou, cibulí, rajčaty a pálivou omáčkou.

KEBABÁRNA

DÁVKA & NÁKLAD

Kus 50 g syrové ≈ 40 g hotové · porce 4 ks

Z 5 kg hmoty 80 ks = 20 porcí

Hmotu den dopředu, tvarovat ráno

PRAVIDLA

Maso 20 % tuku – libové dává suchou köfte

Jehněčí podíl = autentická chuť, čisté hovězí = neutrální

Bez lepku: strouhanku vynechat

ALERGEN 1 lepek (strouhanka). Gramáže orientační.



RECEPT ONLINE + DALŠÍ TURECKÉ RECEPTY

onerfood.cz/turecke-recepty/kofte

Suroviny v gastro balení: halal mleté maso, kmín, pul biber, paprika, pita a lavaš

ONER FOOD

velkoobchod pro gastro ·
Praha