



## Ingrediente

Carne tocata amestec - 400 de grame  
Ceapa rosie - 1 bucata  
Faina de grau - 500 de grame  
Menta - 10 grame  
Patrunjel (legatura) Piper - 5 grame  
Rosii - 2 bucati  
Salata verde - 1 bucata  
Sare - 10 grame  
Ulei de floarea soarelui - 50 de mililitri  
Ulei de masline - 50 de mililitri  
Zeama de lamaie - 30 de mililitri  
Usturoi catei - 2 bucati  
Delikat condimente pentru BBQ pui - 2 lingurite  
Ketchup Hot Hellmann`s - 80 de grame  
Maioneza Hellmann`s Original - 80 de grame

 30 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se pregateste kebab-ul: se toaca menta si legatura de patrunjel si se adauga peste carne amestecand bine. Ceapa se taie cubulete si se adauga la carne impreuna cu condimente Delikat. Se formeaza bile din portii mici de carne, se lipesc pe bete pentru frigarii si se frig pe gratar sau in tigaie.
2. Din faina, ulei si putina apa se face un aluat gros ca pentru clatite la care se adauga sare dupa gust. Din aluatul astfel pregatit se fac lipii mult mai groase decat de obicei. Se asaza lipiile pe o farfurie si se asteapta cateva minute pentru a se inmuia.
3. Se pregateste sosul amestecand maioneza si ketchup-ul, cu care se vor unge lipiile. Se adauga salata.
4. Rosia si castravetele se taie cubulete, se adauga zeama de lamaie, patrunjelul tocat si menta.
5. Se amesteca totul cu ulei de masline, se adauga usturoiul taiat feliute subtiri, un praf de sare si unul de piper. Se poate adauga si sumac pentru un gust mai apropiat de cel autentic. Salata se serveste alaturi de kebab.

*Pofta buna!*