

## Ingrediente

Carne tocata amestec - 500 de grame  
Ceapa - 2 bucati  
Chifle - 1 bucata  
Iaurt - 60 de grame  
Lapte - 100 de mililitri  
Maioneza Hellmann's Clasic - 60 de grame  
Ulei de floarea soarelui - 80 de mililitri  
Usturoi - 1 bucata

 30 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se inmoaie chifla in lapte si se stoarce pentru a elimina excesul de lichid.
2. Usturoiul se taie marunt, se adauga la carnea tocata impreuna cu painea inmuiata. Se condimenteaza cu sare si piper.
3. Se amesteca bine carnea si se formeaza niste *mititei* care se prajesc in ulei incins pana se rumenesc.
4. Se imbina maioneza cu iaurtul, sare si piper dupa gust si se serveste sosul impreuna cu kebabul.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>