



Autor [Katarina Mlinarić](#)

Share Tweet Save [Email](#)

1

Prvo namariniramo meso. Bilo bi dobro namarinirati ga nekoliko sati prije pripreme ili čak dan prije. Mljevenu junetinu pomiješamo s nasjeckanim mladim lukom, češnjakom u prahu, paprom, soli, svježim peršinom i limunovim sokom. Piletinu nasjeckamo na kockice, dodamo curry u prahu, sol, papar, malo limunovog soka, maslinovo ulje i slatku crvenu papriku. Omjer začina prilagodite svom ukusu.

Zatim nasjeckamo povrće. Polovicu krastavca, polovicu rajčice i mladi luk na male, sitne kockice. Tikvicu na ploške, a žutu papriku na trakice. Drugu polovicu rajčice treba narezati na ploške.

Za kebab pripremamo tzatziki umak koji smo obogatili Zvijezda majonezom. Uz Zvijezda majonezu, unutra stavimo drugu polovicu krastavca (koje smo prethodno sitno narezali, osolili i iscijedili tekućinu iz njih). Zatim dodamo malo svježeg kopra, sol, papar, češnjak u prahu, limunov sok i 2 žlice grčkog jogurta. Dodajte još malo jogurta ukoliko primijetite da je umak malo pregust. Umak za chicken schawarmu napravimo s 2 žlice kiselog vrhnja, dodamo harissu u prahu, sol, češnjak u prahu, limunov sok, peršin i naravno Zvijezda majonezu. Omjer začina u umaku također prilagodite sebi.

Napravite male pljeskavice od mljevene junetine i ispecite ih na tavi. A piletinu ispecite u pećnici, na 200 Celzijevih stupnjeva (stavite papir za pečenje kako se ne bi zalijepila za posudu u kojoj ćete ju peći). Isto tako na grill tavi popecite tikvice i papriku sa malo soli, papra i chilli ljuskicama. Nakon što je povrće gotovo, malo pokapajte limunoga soka preko njega.

Lepinje su u ovom slučaju kupljene, zagrijane u pećnici s malo maslinovog ulja i za'atarom preko njih, kratko ih zagrijte na 200 Celzijevih stupnjeva. Riječ je o somunu kojeg napravite šupljim kako bi ga mogli napuniti.

Uzmete jednu izdubljenu lepinju, stavite umak za kebab, pa pljeskavice, pa tikvice i paprike, zatim rajčice narezane na ploške i opet umak.

Uzmete drugu lepinju, stavite umak za chicken shawarmu pa piletinu i salatu s rajčicom, krastavcima i mladim lukom te ponovno umak.

180 g mljevena junetina

200 g pileća prsa

Zvijezda Delikates majoneza

kiselo vrhnje
grčki jogurt
1 kom. rajčica
1 kom. svježi krastavac
2 kom. mladi luk
½ kom. tikvica
1 kom. limun
svježi peršin
svježi kopar
za'atar
češnjak u prahu
mješavina začina za curry
slatka crvena paprika
chilli flakes
sol i papar
maslinovo ulje
2 kom. lepinja (pita kruh ili somun)
1 kom. žuta paprika



NAMIRNICE

180 g mljevena junetina
200 g pileća prsa
Zvijezda Delikates majoneza
kiselo vrhnje
grčki jogurt
1 kom. rajčica
1 kom. svježi krastavac
2 kom. mladi luk
½ kom. tikvica
1 kom. limun

svježi peršin
svježi kopar
za'atar
češnjak u prahu
mješavina začina za curry
slatka crvena paprika
chilli flakes
sol i papar
maslinovo ulje
2 kom. lepinja (pita kruh ili somun)
1 kom. žuta paprika

Način pripreme

1

Prvo namariniramo meso. Bilo bi dobro namarinirati ga nekoliko sati prije pripreme ili čak dan prije. Mljevenu junetinu pomiješamo s nasjeckanim mladim lukom, češnjakom u prahu, paprom, soli, svježim peršinom i limunovim sokom. Piletinu nasjeckamo na kockice, dodamo curry u prahu, sol, papar, malo limunovog soka, maslinovo ulje i slatku crvenu papriku.

Omjer začina prilagodite svom ukusu.

Zatim nasjeckamo povrće. Polovicu krastavca, polovicu rajčice i mladi luk na male, sitne kockice. Tikvicu na ploške, a žutu papriku na trakice. Drugu polovicu rajčice treba narezati na ploške.

Za kebab pripremamo tzatziki umak koji smo obogatili Zvijezda majonezom. Uz Zvijezda majonezu, unutra stavimo drugu polovicu krastavca (koje smo prethodno sitno narezali, osolili i iscijedili tekućinu iz njih). Zatim dodamo malo svježeg kopra, sol, papar, češnjak u prahu, limunov sok i 2 žlive grčkog jogurta. Dodajte još malo jogurta ukoliko primijetite da je umak malo pregust. Umak za chicken schawarmu napravimo s 2 žlice kiselog vrhnja, dodamo harissu u prahu, sol, češnjak u prahu, limunov sok, peršin i naravno Zvijezda majonezu. Omjer začina u umaku također prilagodite sebi.

Napravite male pljeskavice od mljevene junetine i ispecite ih na tavi. A piletinu ispecite u pećnici, na 200 Celzijevih stupnjeva (stavite papir za pečenje kako se ne bi zalijepila za posudu u kojoj ćete ju peći). Isto tako na grill tavi popecite tikvice i papriku sa malo soli, papra i chilli ljuskicama. Nakon što je povrće gotovo, malo pokapajte limunoga soka preko njega.

Lepinje su u ovom slučaju kupljene, zagrijane u pećnici s malo maslinovog ulja i za'atarom preko njih, kratko ih zagrijte na 200 Celzijevih stupnjeva. Riječ je o somunu kojeg napravite

šupljim kako bi ga mogli napuniti.

Uzmete jednu izdubljenu lepinju, stavite umak za kebab, pa pljeskavice, pa tikvice i paprike, zatim rajčice narezane na ploške i opet umak.

Uzmete drugu lepinju, stavite umak za chicken shawarmu pa piletinu i salatu s rajčicom, krastavcima i mladim lukom te ponovno umak.

Zvijezde Bliskog istoka

[NAMIRNICENačin pripreme](#)