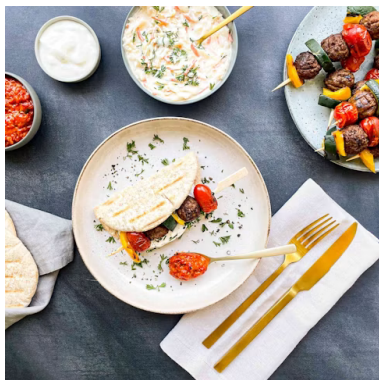




Шишчета с кюфтенца и домашен кетчуп

⌚ 80–100 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Телешка кайма
50 g	Пармезан
2 с.л.	♦ BBQ Пушено
	Селекция от зеленчуци (чушки, лук, тиквички или др.)
4 бр.	Пита хлебчета
8 бр.	Дървени шишчета

За домашния кетчуп

600 g	Чери домати
1 бр.	Лук
3 скилижки	Чесън
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
50 ml	Ябълков оцет
50 ml	Зехтин
2 с.л.	Кристална захар

- 1 Започнете с приготвянето на кетчупа. Загрейте фурната на 190°C. Измийте и разполовете чери домати. Поставете ги с отрязаната страна нагоре върху тавичка, покрита с хартия за печене и напръскайте със зехтин. Опечете във фурната за 30 минути.
- 2 Нарежете лука на ситно и го сотирайте на тиган в малко зехтин. Пресовайте чесъна или нарежете на ситно и го добавете към лука.
- 3 Изсипете съдържанието от тигана при домати и добавете оцет, захар, риган и мащерка. Овкусете със сол и пипер. Върнете във фурната за още около 20 минути. След това пасирайте или блендирайте. Оставете готовия кетчуп да се охлади.
- 4 Пригответе кюфтенца като намачкайте каймата с пармезан и я овкусете с микса за BBQ Пушено. Оформете малки кюфтенца. Нарежете зеленчуците, които сте избрали на по-едри парченца и наредете върху шишетата, редувайки зеленчуци и кюфтенца.
- 5 Опечете шишетата на скара или на грил тиган за около 5 минути (времето за приготвяне зависи от размера на кюфтенцата).
- 6 Сервирайте шишетата с домашния кетчуп и питките.

