

Kofta kebab z sałatką Fatush

Kofta kebab z sałatką Fatush – smak Libanu na Twoim stole

Odkryj autentyczne smaki Bliskiego Wschodu z naszym przepisem na aromatyczny kofta kebab z sałatką Fatush! Soczyste kulki mięsne, doprawione miętą i natką pietruszki, idealnie komponują się z orzeźwiającą sałatką pełną świeżych warzyw i ziół. Całość dopełnia kremowy sos czosnkowy, który nadaje potrawie niepowtarzalny charakter.

Sekret tej libańskiej potrawy tkwi w idealnym balansie smaków – delikatne mięso, chrupiące warzywa i aromatyczne zioła tworzą harmonijną kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. Tradycyjne [placki](#), przygotowane według naszego przepisu, stanowią doskonałą bazę dla pozostałych składników, pozwalając cieszyć się pełnią smaków w każdym kęsie.

Dla kogo?

Kofta kebab z sałatką Fatush to idealna propozycja dla osób, które chcą poznać smaki kuchni libańskiej bez wychodzenia z domu. Jeśli nie miałeś jeszcze okazji spróbować potraw z Bliskiego Wschodu, ten przepis będzie doskonałym wprowadzeniem – jest prosty w przygotowaniu, a jednocześnie pełen autentycznych smaków.

Na jaką okazję?

Ta aromatyczna potrawa sprawdzi się zarówno na codzienny obiad rodzinny, jak i na spotkanie z przyjaciółmi. Jest również doskonałą propozycją na letnie grillowanie, gdzie mięsne kulki można przygotować bezpośrednio na ruszcie, nadając im

niepowtarzalnego aromatu dymu.

Czy wiesz, że?

W tradycyjnej kuchni libańskiej wszystkie składniki sałatki Fatush podawane są w jednym naczyniu – łącznie z mięsem i plackami. Placki często kroi się na kawałki lub smaży na głębokim tłuszczu, co nadaje im chrupkości i intensywnego smaku.

Dla urozmaicenia

Jeśli zależy Ci na czasie, możesz pominąć przygotowanie domowych placków i wykorzystać gotowe tortille dostępne w sklepie. Aby nadać potrawie jeszcze bardziej autentycznego charakteru, dodaj do mielonego mięsa nieco jagnięciny, która wprowadzi głębię smaku charakterystyczną dla kuchni libańskiej.