



PIKANTE HACKFLEISCHSPIESSE



QimiQ VANTAGGI

- Verhindert das Austrocknen von Grillgut



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

125 g QimiQ Classic,

3 Pangrattato

500 g Misto di carne macinata

3 Succo di limone

1 Prezzemolo,

1 Aglio,

1 Origano,

Sale i pepe

Olio d'oliva,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Semmelbrösel dazumischen.
2. Faschiertes und Gewürze dazugeben, mischen und 2 Stunden kalt stellen.
3. Längliche Rollen formen und auf Spieße stecken.
4. Mit Olivenöl bestreichen und langsam grillen.