

烤肉串配牛排薯条



烤肉串配牛排薯条

1. 将绞碎的牛肉与蒸粗麦粉及磨碎的香菜混合，以盐和胡椒调味。
2. 将混合后的食材分为 20 份，纵向串到烤肉棒上。
3. 将肉串煎大约 7 分钟，至褐色熟透。
4. 用酸奶、红洋葱和欧芹混合制成沾酱。
5. 搭配 Aviko 牛排薯条和蔬菜色拉。

小贴士

用绞碎的羊肉制成烤肉串，搭配我们的牛排薯条。

配料

- 1.5 千克 Aviko 牛排薯条
- 100 克蒸粗麦粉，已烹制
- 1 千克绞碎的牛肉
- 10 克磨碎的香菜
- 200 毫升希腊酸奶
- 1 个红洋葱，切成碎丁
- 25 克欧芹，切碎
- 用于油炸的油
- 20 根串肉棒



分享马铃薯的美味