



## Middag

# Grekiska grillspett

Grillspett är en klassiker på grillen och ojoj så gott det är! Dessa med smak av spiskummin och paprika görs på nötfärs och är saftiga och smakrika. Servera med tzatziki och en fräsch sallad, somrigt värre! Laga dem på grillen eller i stekpanna.

4 portioner

Tillagningstid ca 50 min

### Ingredienser

- 500 g nötfärs
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk paprikakrydda
- 1 tsk salt
- 1 tsk Sambal Oelek
- 1 msk Tomatpuré
- 1 st vitlöksklyfta
- 1 st ägg
- 1 msk olivolja
- 8 st grillspett



### Gör såhär

1. Blanda färsen med spiskummin, paprikapulver, salt, sambal oelek, tomatpuré, riven vitlök och ägg i en bunke. Blanda om och forma 8 järpar.
2. Trä dem på varsitt spett och bryn dem i olja runt om i en varm panna så att de får fin stekyta. Det går lika bra att tillaga dem i en stekpanna på grillen.
3. Låt dem gå färdigt i ugnen på 200°C eller på grillen under lock i 5-10 minuter tills de är genomstekta.
4. Servera med en sallad och tzatziki.
5. Njut!

Recept: Mari Bergman

Foto: Sanna Livijn Wexell