



1

Разогрейте духовку до 200°C. Лук нарежьте мелкими кубиком, чеснок порубите, шампиньоны нарежьте дольками, у томатов снимите кожицу (можно ошпарить их кипятком, чтобы было проще) и нарежьте кубиком, зелень порубите.



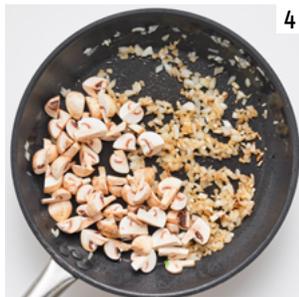
2

В миске смешайте фарш, 1/3 лука, половину чеснока, яйцо. Посолите и поперчите по вкусу. Тщательно вымешивайте фарш 2-3 минуты.



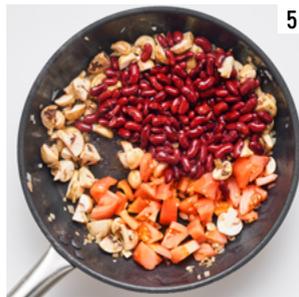
3

Из фарша сформируйте крупные котлеты, придайте им овальную, продолговатую форму и нанизайте на влажные деревянные шпажки. Поместите люля-кебаб в форму для запекания или на противень. Запекайте при 200 °С 25-30 минут, периодически переворачивая.



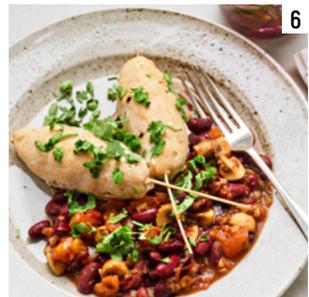
4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Слейте жидкость с фасоли в отдельную емкость. Переложите оставшийся лук и чеснок на сковороду. Обжаривайте на сильном огне 1-2 минуты, помешивая. Добавьте на сковороду шампиньоны. Обжаривайте 2 минуты.



5

Добавьте на сковороду фасоль и томаты, обжаривайте 2 минуты на среднем огне. Добавьте половину жидкости от фасоли, хмели-сунели, посолите и поперчите по вкусу. Тушите на среднем огне 4-5 минут, помешивая.



6

Подавайте люля-кебаб из индейки с грибным лобью и свежей зеленью