



1

Картофель помойте и варите 20-25 минут в кипящей воде. Разогрейте духовку до 180°C. Лук нарежьте мелким кубиком или измельчите в блендере. В глубокой миске смешайте говяжий фарш, лук, крахмал, хмели-сунели, соль, перец. Все тщательно вымешайте и выбейте.



2

Фарш разделите на небольшие шарики, которые, нанизав на шпажки, распределите в виде колбасок. Каждый кебаб оберните ломтиком бекона.

Кебабы запекайте в духовке при 180°C 17-20 минут.



3

В чашу блендера положите семечки, зелень петрушки, пасту «примерба» и 2 ст.л. растительного масла, по вкусу добавьте соль, перец. Все пробейте до однородной массы.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

С готового картофеля слейте воду, переложите его на сковороду, слегка раздавите и добавьте резанный чили, посолите, поперчите. Обжаривайте на сковороде 2-3 минуты, переворачивая.



5

Подавайте кебабы с мятым картофелем и песто.