**Kebab lula - jak przyrządzić?**

**Kebab lula to danie, które cieszy się coraz większą popularnością w Polsce. Sprawdź czym się cechuje!**

[Kebab lula](https://izmir.pl/kebab-lula/) to danie, które cieszy się coraz większą popularnością w Polsce. To rodzaj kebaba, który powstaje z mielonego mięsa baraniego lub wołowego. Nazwa "lula" pochodzi z języka tureckiego i oznacza rurkę. Takie właśnie kształty mają kawałki mięsa, które składają się na kebab lula.



**Jak przygotować kebab lula?**

Przygotowanie **kebabu lula** nie jest trudne, ale wymaga kilku kroków. Najpierw mięso mieli się w maszynce lub sieka w drobne kawałki nożem. Następnie doprawia się je mieszanką przypraw, która może być różna w zależności od regionu, skąd pochodzi kebab. Najczęściej używa się jednak cebuli, czosnku, papryki, kuminu i soli. Gotowe mięso formuje się na długie patyki i grilluje na rozgrzanym ruszcie.

**O czym warto pamiętać?**

*Kebab lula* to danie charakterystyczne dla kuchni tureckiej, ale spotykane jest również w innych krajach Bliskiego Wschodu oraz na Bałkanach. W Polsce można go znaleźć w kebabowniach i na stoiskach z jedzeniem ulicznym. **Kebab lula** zazwyczaj podaje się w specjalnym chlebie pita, wraz z dodatkami takimi jak: sałata, pomidor, ogórek i sos czosnkowy. Jeżeli chcesz dowiedzieć się więcej na temat tej potrawy, to konieczne zapoznaj się z artykułem dostępnym na blogu Izmir!