

# Чевапчичи на гриле

Общее время 60 мин

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

4 порции

1 кг	мясного фарша (свинина, смешанная с говядиной или курицей)
75 мл	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
1 ч. л.	черного перца
1	головка красного репчатого лука
1 ч. л.	молотой копченой паприки
1 горсть	свежего кориандра, мелко порубленного
2 ч. л.	тмина
2 ч. л.	раздавленного чеснока

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Очень мелко нарезать красный репчатый лук и смешать с мясом, добавить все остальные ингредиенты, хорошо перемешать и отложить примерно на 30 минут. Слепить продолговатые котлеты и пожарить на гриле. Они должны внутри остаться сочными.