

Płonący kebab

JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

przyprawa czosnkowa	2 łyżeczki
sherry	1 szklanka
oliwa	1/3 szklanki
sok z cytryny	1 łyżka
mięso z jagnięcia	1 kg pokrojony w kostkę
brandy	1/3 szklanki
sól	2 łyżeczki
bazylia	
oregano	
kolendra	
kminek	
kurkuma	
imbir	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmieszać wszystkie przyprawy, sherry, olej, sok z cytryny. Do tak przygotowanej zaprawy włożyć mięso, marynować przez noc lub 8 godzin. Nadziać mięso na szpilki do szaszłyków. Piec 3 minuty każdą stroną, najlepiej na ruszcie z węglem drzewnym. Po upieczeniu wyłożyć mięso na półmisek, polać brandy, podpalić. Podajemy płonące. Gotowe!